Interreg
Sudoe
BIOHERITAGE
European Regional Development Fund

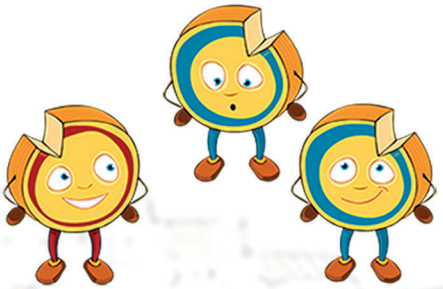
Entremijos y empleitas

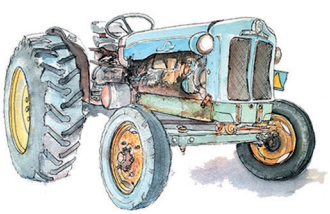
Queserías de Reservas

Diputación de Cádiz

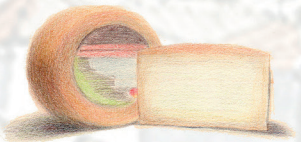
IEDT
Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico

Junta de Andalucía

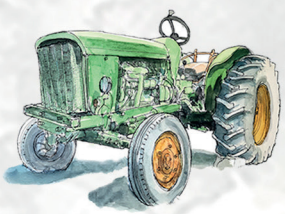




Silene colorata Poir.



Carlos SOTO



Ilustraciones de interior de portada.

Un territorio para comérselo: las comarcas que abarca esta publicación son extraordinariamente ricas en patrimonio natural, arquitectónico, y cultural.

En la página izquierda: **Fernando Álvarez** (edificio gallo azul en Jerez de la Frontera -arriba izqda.-, panorámica de Grazalema -arriba centro-, Santa María de la Asunción en Arcos de la Frontera -arriba dcha.-, entrada Reales Alcázares de Jerez de la Frontera -bajo gallo azul-, tractor, y carroza), **Manuel Moral** *(Ibis eremita),* y **Juan Carlos Soto** (Tres quesitos; plantas de izquierda a derecha: *Sternbergia lutea, Orchis purpurea, Atropa baetica, Carduus santacreui -arriba-, Digitalis obscura* -abajo-; vendimiadora -abajo izqda.-; y entomólogo con cazamariposas -abajo dcha.-).

En la página derecha: **Fernando Álvarez** (iglesia de San José de Grazalema -arriba izqda.-, calle de Benaocaz -arriba centro-, Catedral de Jerez de la Frontera -arriba dcha.-, catedral de Cádiz -abajo izqda.-, Palacio de Villavicencio en Reales Alcázares de Jerez de la Frontera -abajo centro-, y Torre Campanario de la catedral de Jerez-, cabra payoya, y tractor), **Manuel Moral** *(Ibis eremita*), **Eleonore Ozanne** (quesos), y **Juan Carlos Soto** (*Silene colorata* -arriba dcha.-, *Convolvulus meonanthus* -centro-, *Ophrys tenthredinifera* -bajo Convolvulus-, *Linaria platycalyx* - dcha. de Convolvulus-**,** mula, Derbi antorcha 49).

¿Qué tengo? ¿Qué sueño?
Un rebaño de ovejas
un aprisco,
un herrado
un zarzo, un entremijo.
La empleita y el cuajo
mis piernas
mi fe, mi trabajo.
el aire y el agua
la yerba y el prado.
La hoguera, el frío
la nieve, la lluvia
un perro que ladra
mi honda que canta.
Lo demás es agobio
me hastía, me cansa.
Un rebaño de cabras
el murmullo del río
las encinas y jaras
la campiña, la sierra
mi cayado que siempre acompaña.
Mis manos, mis callos
una ubre, su savia.
Y el milagro del queso.
¿Cómo darte las gracias?
por todo eso.

Autor poema: Francisco Jarillo Nieto
Autor fotografía: Miguel Jarillo García (Francisco Jarillo ordeñando)

Dibujo en esta página: Manuel Moral Castro
Dibujo en página siguiente: Antonio Benítez Román

Interreg Sudoe
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

BIOHERITAGE
ESPACIOS NATURALES Y GANADO AUTÓCTONO
ESPACES NATURELS ET RACES DE BÉTAIL AUTOCHTONES
ESPAÇOS NATURAIS E GADO AUTOCTONE

Entremijos y Empleitas
Queserías de Reservas

Diputación de Cádiz

IEDT
Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico

Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Interreg Sudoe
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

BIOHERITAGE
ESPACIOS NATURALES Y GANADO AUTÓCTONO
ESPACES NATURELS ET RACES DE BÉTAIL AUTOCHTONES
ESPAÇOS NATURAIS E GADO AUTOCTONE

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

Director y Coordinador
José Manuel Quero Fernández de Molina

Autores

Juan Begines Galindo
Antonio Benítez Román
Juan Bustos Sánchez
Antonio F. Campanario Pineda
Amparo Carrasco García
Isabel María Casillas Chacón
Juan Pedro Castellano Domínguez
José Alfredo Castro Mateos
José Juan Chans Pousada
Raquel Cordero Ageitos
Álvaro de las Heras Pardo
Mchich Derak
Juan Manuel Fornell Fernández
José Antonio García Fuentes
Antonio García López
Francisco Florencio Gil Fernández
Olga González Casquet
Francisco Jarillo Nieto
Manuel Jiménez Benítez
Rodrigo Mangana Pérez
Reyes Alonso Martín Coleto
Alfonso C. Moscoso González
Juan Luis Muñoz Roldán
Rafael Orozco Martín
Juan Manuel Pérez Corrales
Nuria María Pérez Espinosa
Milagros Pérez Villalba
José M. Quero Fernández de Molina
Antonio Pascual Ramírez Chamorro
Jorge Serradilla Santiago
Águeda Villa Díaz
Ana Villa Díaz

Ilustradores

Fernando Álvarez Fernández
Antonio Benítez Román
Manuel Moral Castro
Eleonore Ozanne
Juan Carlos Soto Sánchez

DOÑANA
PARQUE NACIONAL
PARQUE NATURAL

PARQUE NATURAL
Del Estrecho

PARQUE NATURAL
Los Alcornocales

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

Diputación de Cádiz
IEDT
Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico
Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Edita: Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico. Diputación de Cádiz.

Dirección y Coordinación
José Manuel Quero Fernández de Molina. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible. Junta de Andalucía.

Autores
Juan Begines Galindo, Antonio Benítez Román, Juan Bustos Sánchez, Antonio F. Campanario Pineda, Amparo Carrasco García, Isabel María Casillas Chacón, Juan Pedro Castellano Domínguez, José Alfredo Castro Mateos, José Juan Chans Pousada, Raquel Cordero Ageitos, Álvaro de las Heras Pardo, Mchich Derak, Juan Manuel Fornell Fernández, José Antonio García Fuentes, Antonio García López, Francisco Florencio Gil Fernández, Olga González Casquet, Francisco Jarillo Nieto, Manuel Jiménez Benítez, Rodrigo Mangana Pérez, Reyes Alonso Martín Coleto, Alfonso C. Moscoso González, Juan Luis Muñoz Roldán, Rafael Orozco Martín, Juan Manuel Pérez Corrales, Nuria María Pérez Espinosa, Milagros Pérez Villalba, José Manuel Quero Fernández de Molina, Antonio Pascual Ramírez Chamorro, Jorge Serradilla Santiago, Águeda Villa Díaz, y Ana Villa Díaz.

Ilustradores
Fernando Álvarez Fernández, Antonio Benítez Román, Manuel Moral Castro, Eleonore Ozanne, y Juan Carlos Soto Sánchez.

Portada / Contraportada
Fernando Álvarez Fernández / Eleonore Ozanne.

Interior de portada y contraportada: Composición de Manuel Canto Pérez. Dibujos de los ilustradores.

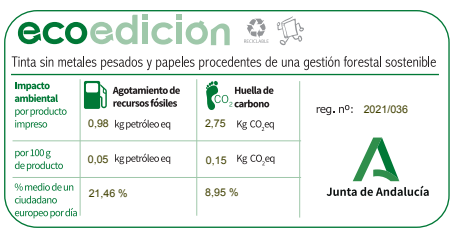
Poemas
Francisco Jarillo Nieto

A efectos Bibliográficos se recomienda citar este libro como:
Quero Fernández de Molina, J.M. (Coordinador) 2021. Entremijos y Empleitas Queserías de Reservas. Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico. Diputación de Cádiz.

A efectos bibliográficos se recomienda citar un artículo como:
Orozco Martín, R. (2021). Oliva. En Quero, J.M. (Coordinador). Entremijos y Empleitas Queserías de Reservas. Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico. Diputación de Cádiz.

© de los textos, fotografías, ilustraciones y poemas: sus autores.
© de esta edición: Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico. Diputación de Cádiz.

Fotomecánica, maquetación e impresión: Tecnographic, s.l.
Depósito legal: CA 288-2021.



Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial, por cualquier medio, sin la autorización expresa por escrito de los autores de los textos, fotografías, ilustraciones y poemas.

Las opiniones que se expresan en esta publicación son responsabilidad de sus autores y no, necesariamente, del editor.

A nuestras razas autóctonas,
benditos animales que nos ayudan a vivir

A nuestros ganaderos,
sustento del mundo del queso

A nuestras mujeres y hombres que saben cómo elaborar
algunos de los mejores quesos del mundo

Índice

Prólogos 13

Un Mundo Hecho de Queso 19

Queserías de nuestras Reservas de la Biosfera y Parques Naturales 55

Reserva de la Biosfera y Espacio Natural de Doñana 57

- El Sequillo 61
- Doñana 71

Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo 81

Parque Natural del Estrecho 87

- El Cabrero de Bolonia 91

Parque Natural Los Alcornocales 103

- El Gazul 107
- El Alcornocal 121
- Montealva 135
- Andazul 151

Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema 161

- Puerto Carrillo 165
- El Bosqueño 179
- La Pastora 197
- Ubrique 217
- El Saltillo 229
- La Covacha 253
- Oliva 267
- Payoyo 283
- Villaluenga del Rosario 299

Queserías de otros Espacios 319

El Bucarito 321
Pajarete. 335

La Formación de Especialistas Queseros en Andalucía 347

Las Ferias del Queso 365

La Feria del Queso de Villaluenga del Rosario 367
Quesierra. Villamartín 371

Payoyas y Merinas 375

La Raza Ovina Merina de Grazalema 377
La Raza Caprina Payoya 385

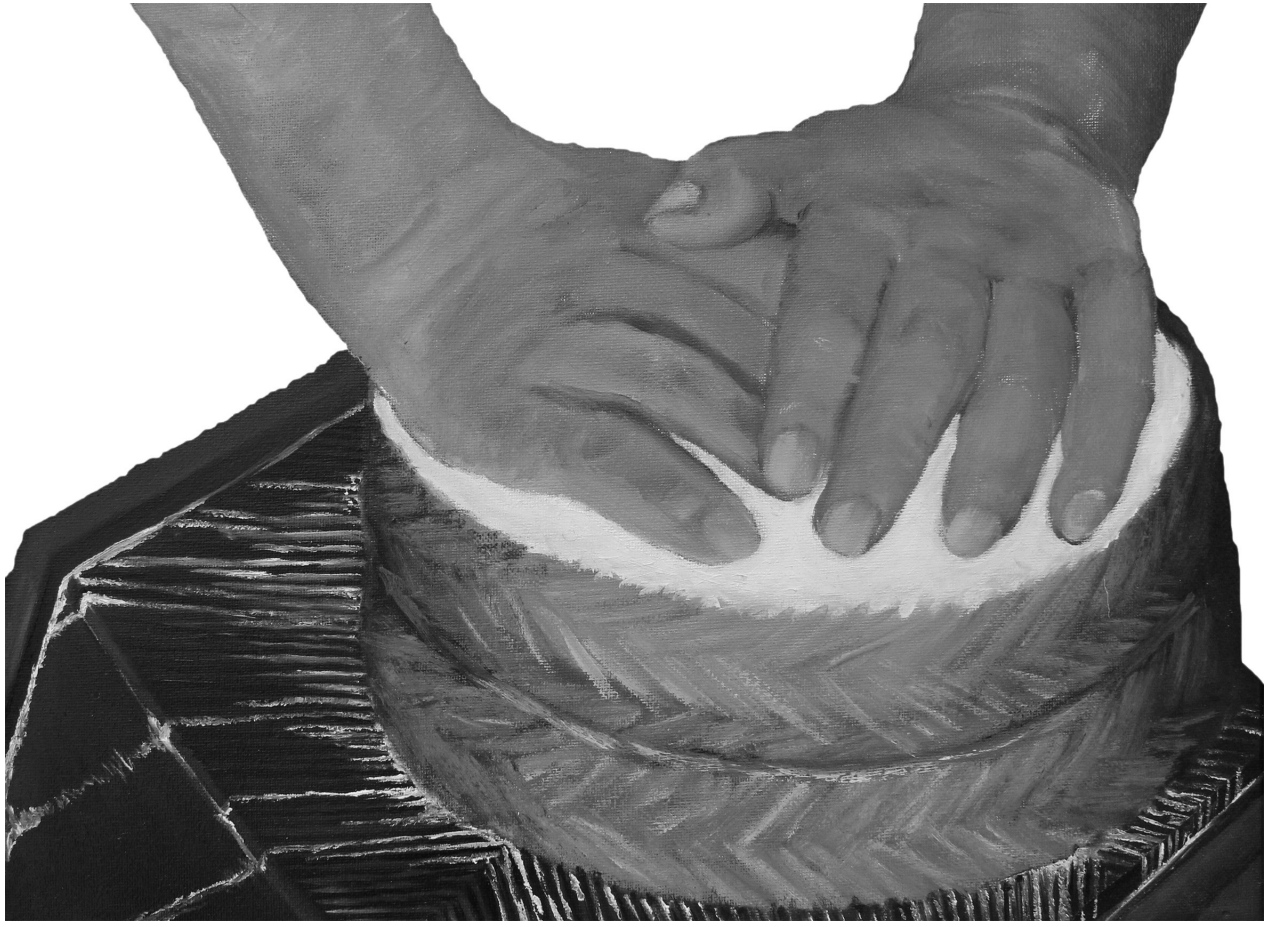
Las Ferias ganaderas 395

La Feria de Ganado y La Saca de las Yeguas de Almonte 397
Feria Ganadera Ciudad de Tarifa 401
Feria de Ganado de Vejer de la Frontera 404
Las Ferias de Jerez de la Frontera 407
Feria de Ganado de Benaocaz 413
Las Ferias ganaderas de Ronda 416
Feria de Villamartín 418

Los Autores 421

Agradecimientos 433

Prólogos



Prólogo
de la Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

Andalucía es una región extraordinariamente diversa, cuya identidad y cultura caben abordarse de tantas maneras como quepa imaginar. Una de ellas es su naturaleza y sus espacios naturales protegidos, en los que el hombre se integra como un actor fundamental, de cuya acción depende el devenir de los hábitats y las especies, y que incorpora en la ecuación a sus animales domésticos y su extraordinaria y ancestral cultura agroalimentaria, con sus inigualables productos y manufacturas.

Nuestros ganaderos y la industria asociada, entre ellas el mundo de las queserías artesanales, nos dan la verdadera dimensión de lo que ha significado, y significa, nuestro universo rural, nuestras razas y nuestros quesos, y nos explican los porqués de una parte esencial de nuestra identidad regional. El queso no es solamente un alimento, es también cultura e historia, y son muchos los pueblos en los que el queso forma parte de un acervo cultural heredero de los albores del nacimiento de la propia ganadería en la noche de los tiempos. Al queso y la ganadería nos une una larguísima historia que nace en el neolítico, y que ha posibilitado nuestra supervivencia. Le debemos mucho, y ocupa un lugar destacado en nuestra civilización.

Si hace unos años fue la Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema la que celebró su cuarenta aniversario homenajeando a los ganaderos mayores de tan singular territorio -*Payoyas y Merinas Ganaderos en la Reserva*-, ahora, en el cincuenta aniversario del propio programa Man and Biosphere, que dio a luz a las Reservas de la Biosfera del mundo, son un buen número de Reservas de la Biosfera Andaluzas —Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos; Doñana; y Sierra de Grazalema— las que nos presentan esta iniciativa que abordan los equipos de los Espacios Naturales Protegidos que las conforman; en una bellísima edición del Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico de la Diputación de Cádiz, con el que nuestra Consejería participa en un proyecto europeo del programa Interreg Sudoe denominado Bioheritage, en cuyo seno se ha gestado *Entremijos y empleitas Queserías de Reservas.*

Uno de los factores diferenciadores de nuestros quesos es su autenticidad. Su buen cartel se sustenta en la calidad de la leche obtenida de razas de ganado autóctono, que se alimenta en los ricos pastos

de algunos de los ámbitos naturales más interesantes de occidente. Su aroma y sabor condensan para nuestros sentidos un trocito de nuestras sierras y valles más montaraces.

Elaborados in situ, en nuestros pueblos, nuestros quesos están siendo acreedores de las más relevantes distinciones nacionales e internacionales, y las áreas protegidas en las que se producen han sido reconocidas como Parques Naturales y Reservas de la Biosfera, erigiéndose en la piedra angular de la conservación de la naturaleza, y constituyendo una fracción muy importante de nuestro capital natural.

Pero un queso es también patrimonio cultural, etnográfico y gastronómico, generador de riqueza y desarrollo rural, y en nuestro caso, además, es el producto de todo un entramado de servicios ecosistémicos que nos suministran lo esencial para el bienestar humano, aportándonos salud, agua, y recursos alimenticios, y que contribuyen al mantenimiento de nuestros ganaderos y sus razas, sus ferias, los pastos de montaña y su biodiversidad asociada, y de algunos de los más bellos paisajes del llano y la montaña andaluza.

Tanto si son amantes del buen queso, como de la cultura y el mundo rural, o de los paisajes y la naturaleza más sobresalientes, desde estas páginas, y en nombre de nuestras queserías artesanales y nuestros ganaderos, les traslado una invitación para conocer nuestros Espacios Naturales Protegidos, nuestra ganadería, nuestras queserías, algunos de nuestros más exquisitos quesos, y nuestra cultura rural.

Carmen Crespo Díaz

Prólogo
de la Presidenta del Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico de la Diputación de Cádiz

El origen de *Entremijos y empleitas Queserías de Reservas* surge de la mano del proyecto BIOHERITAGE del programa Interreg Sudoe -que apoya el desarrollo regional en el sudoeste de Europa, promueve la cooperación transnacional para tratar problemáticas comunes a las regiones de dicho territorio, financiando proyectos transnacionales a través del Fondo FEDER. En concreto, el proyecto BIOHERITAGE pretende la protección y fomento de los espacios naturales mediante la puesta en valor de razas ganaderas autóctonas como patrimonio de biodiversidad, convirtiéndolas en motor de desarrollo socioeconómico local y activo turístico, destacando sus singularidades gastronómicas, su explotación sostenible y sus vínculos con el patrimonio cultural intangible.

El proyecto cuenta con socios de Portugal, Francia, y España, siendo los socios españoles que colaboran en esta publicación, el Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico -IEDT- de la Diputación de Cádiz, junto con los Parques Naturales de la provincia de Cádiz, con sus respectivas prolongaciones en las provincias de Málaga –caso de los Parques Naturales Los Alcornocales, y Grazalema-, y Huelva en el caso del Espacio Natural Doñana, todos ellos gestionados por la Junta de Andalucía.

La promoción de nuestros quesos constituye, a su vez, un buen apoyo e impulso para nuestras razas autóctonas, cuyos distintivos figuran en las correspondientes etiquetas de aquellos. Se da la circunstancia de que muchos de nuestros queseros son también ganaderos, o lo son sus familiares, que producen una leche de la más alta calidad; y todos ellos -ganaderos con razas únicas, quesos y queserías artesanales-, se erigen en auténticos embajadores de una tierra singular, bella y cuajada de maravillas naturales.

Tal y como podrán comprobar, *Entremijos y Empleitas* es un libro diferente, cuyo múltiple objetivo no es otro que abordar el mundo de nuestros quesos -cuajado de las maneras de hacer del pasado- desde el lado más humano e intimista posible, enfatizando la interdependencia mutua con el tradicional sector ganadero, a la vez que promocionar nuestros quesos y queserías artesanales desde una óptica novedosa, que contribuya al mantenimiento de nuestra ganadería y de nuestra cultura.

Nos hemos colado -literalmente- en el interior de nuestras queserías y en la vida de nuestros queseros para facilitar la posibilidad de dar a conocer, desde dentro, a quienes hacen posible el milagro de los extraordinarios quesos que se elaboran en nuestros Espacios Naturales Protegidos; un mundo fascinante que queremos presentarles.

Es esta una bella historia de cómo se gestaron nuestras queserías, de sus avatares en aquellos inciertos inicios, de la explicita vinculación directa de sus propietarios con los ganaderos de nuestra tierra. Y en ello se centra este libro, a través de cuyas páginas vamos a presentarles la vida de nuestros queseros, sus quesos y queserías, su día a día, sus orígenes, sus anhelos... *el río de sus vidas*... unas vidas auténticas hechas de queso.

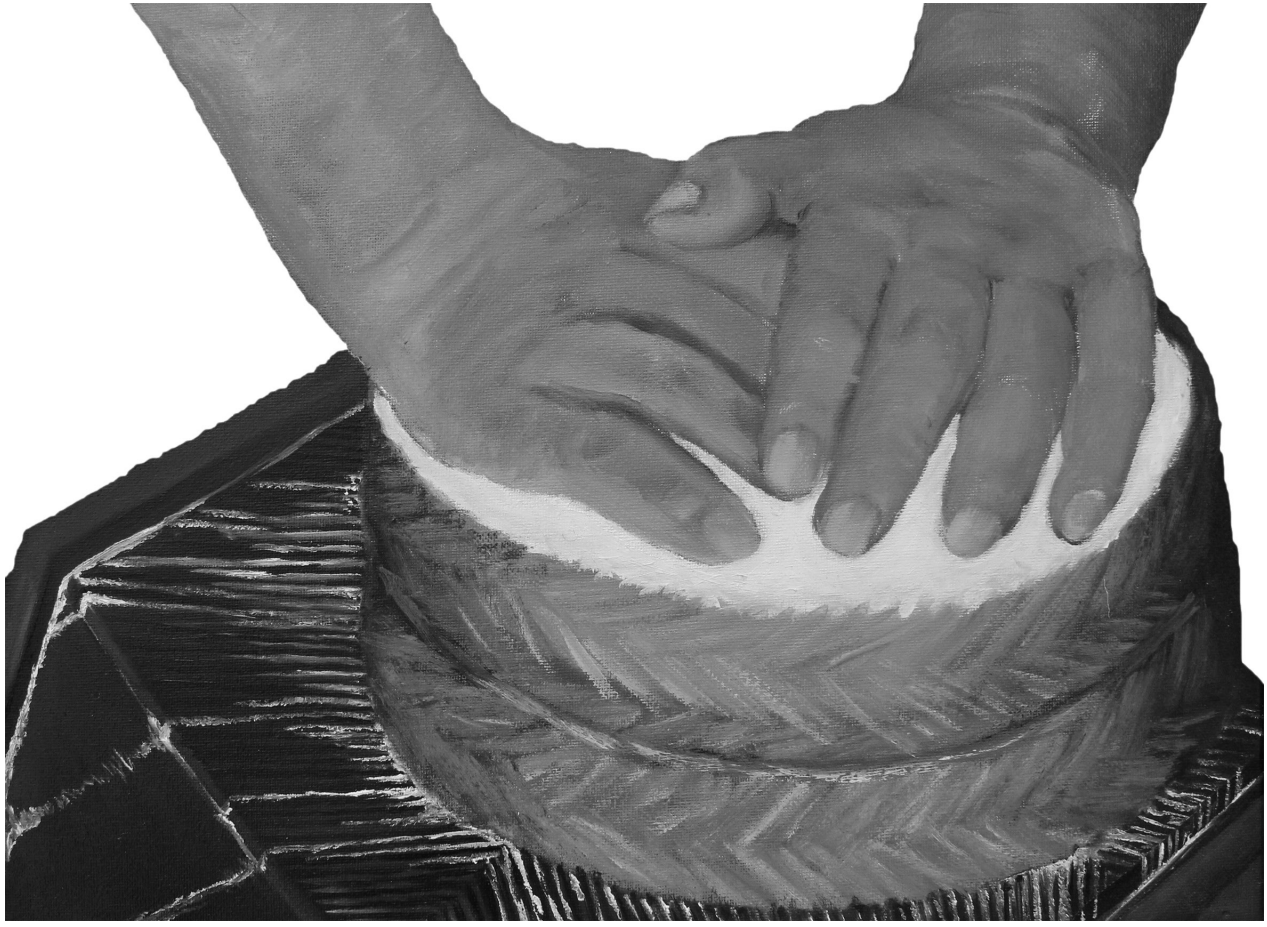
En la Bahía de Cádiz ya se elaboraban quesos de cabra en la época romana, y ya en el siglo I d.C. el gaditano Lucio Junio Moderato Columela escribió la receta más antigua de la fabricación de quesos de la que se tiene constancia, en su obra *De re rustica* -o los doce libros de agricultura-. Han transcurrido veinte siglos desde entonces, y en Andalucía seguimos empeñados en la elaboración de algunos de los mejores quesos españoles.

Un queso es capaz de contarnos muchas cosas, historias de mujeres y hombres, sueños de montañas y valles de naturaleza apabullante...

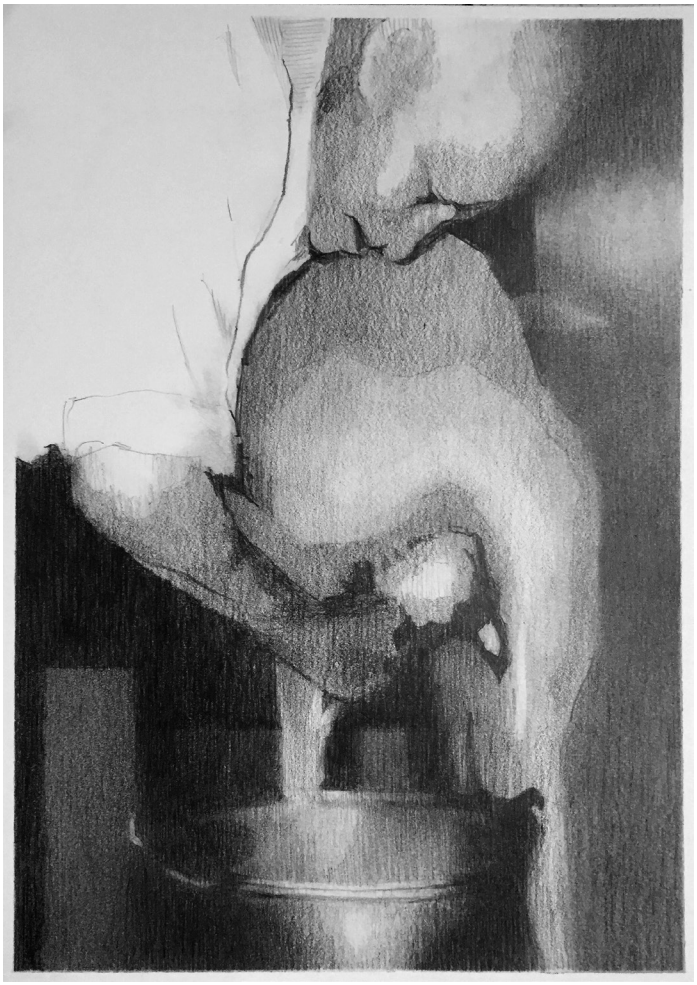
En nombre de nuestros ganaderos y queseros, desde la Diputación de Cádiz queremos invitarles a conocer, de primerísima mano, el conjunto de nuestras queserías, que configuran, entre todas ellas, uno de los ámbitos de producción de quesos más interesantes de España y de Europa, basado en un aprovechamiento ganadero ancestral y unas razas únicas. Y cómo no, a que sean afortunados y puedan degustar, con frecuencia, algunos de los mejores quesos del mundo.

Irene García Macías

Un mundo hecho de queso

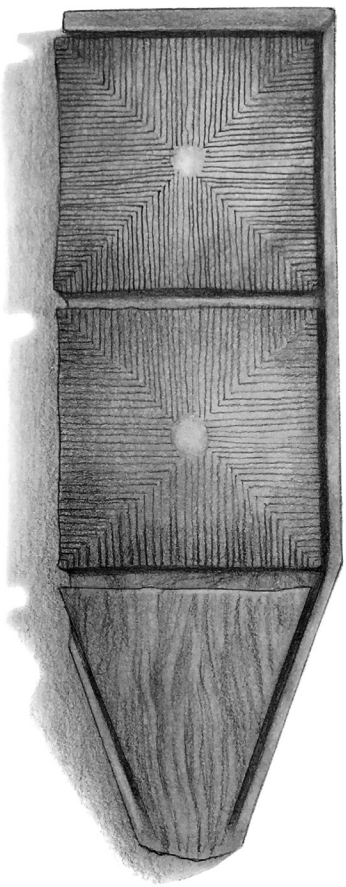


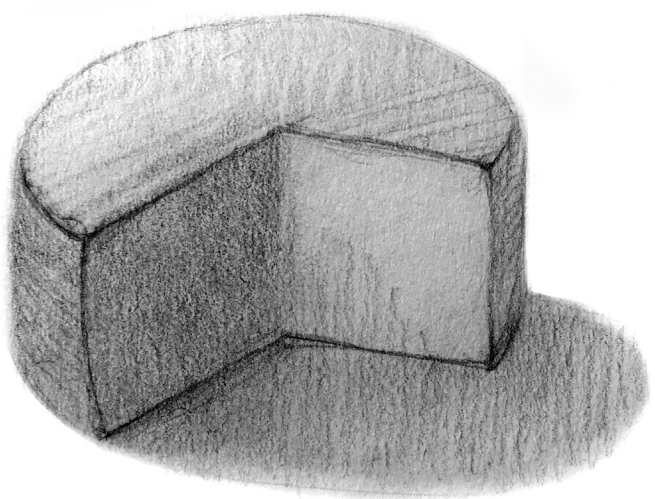
Bioheritage, el origen de Entremijos y Empleitas - Queserías de Reservas



Dibujo de Eleonore Ozanne

Por José Manuel Quero Fernández de Molina





Arriba a la izqda. una empleita y a la derecha un entremijo.
Dibujos de Eleonore Ozanne

Bioheritage, El origen de Entremijos y empleitas - Queserías de Reservas

El Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico -IEDT- de la Diputación de Cádiz, junto con los Parques Naturales de la provincia de Cádiz y el Espacio Natural Doñana, se encuentran participando en un proyecto europeo Interreg[1] Sudoe denominado Bioheritage (Cuadro 1), que pretende la protección y fomento de los espacios naturales mediante la puesta en valor de razas ganaderas autóctonas como patrimonio de biodiversidad; convirtiéndolas en motor de desarrollo socioeconómico local y activo turístico, destacando sus singularidades gastronómicas, su explotación sostenible y sus vínculos con el patrimonio cultural intangible.

Cuadro 1. **Qué es un Interreg, en qué consiste y quien forma parte del Interreg Bioheritage**

Interreg Europe es un programa europeo cuyo objetivo es la mejora de la política de cohesión a través del intercambio de experiencias, transferencia de buenas prácticas e iniciativas conjuntas entre los Estados miembros de la UE.

El beneficiario principal del proyecto Interreg Sudoe Bioheritage es la Diputación de Cádiz y en él participan siete socios de España, Portugal y Francia: la Diputación de Jaén, la Federación de Razas Autóctonas de Galicia, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía -nuestros Parques Naturales- y, por parte de Francia, la Cámara de Comercio e Industria de Gers, el Parque Natural Regional de Pyrénees Ariegeoises y el Parque Natural Regional Périgord-Limousin.

El Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico -IEDT- de la Diputación de Cádiz, presentó el proyecto Bioheritage en el marco de la segunda convocatoria de propuestas del Programa de Cooperación Territorial Interreg V-B Europa Suroccidental -Programa Interreg Sudoe-, en calidad de Beneficiario Principal.

Entre otras iniciativas del proyecto se encuentra esta publicación, que surge como una colaboración entre los socios, en este caso entre la Diputación de Cádiz y los siguientes espacios naturales protegidos de la provincia: Parque Natural del Estrecho, Parque Natural Sierra de Grazalema, Parque Natural Los Alcornocales, y Espacio Natural de Doñana.

1. El programa Interreg Sudoe forma parte del objetivo europeo de cooperación territorial conocido como Interreg, financiado a través de uno de los fondos de la política regional europea: el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Interreg Europe es un programa europeo cuyo objetivo es la mejora de la política de cohesión a través del intercambio de experiencias, transferencia de buenas prácticas e iniciativas conjuntas entre los Estados miembros de la UE

La iniciativa de acometer esta publicación surgió de un modo extraordinariamente natural en una reunión inicial de coordinación entre el IEDT y los Parques Naturales. En dicha reunión, el Parque Natural Sierra de Grazalema llevó, a modo de obsequio entre instituciones, un ejemplar de la publicación *Payoyas y Merinas - Ganaderos en la Reserva*[2], que tan buena acogida tuvo en su momento, y que venía a retratar la vida de los ganaderos en la sierra entre los años 40-80 del siglo XX a través de la memoria de veintiuna familias ya jubiladas; y que se inspiró en el programa denominado *Sociedad y Áreas Protegidas* (Cuadro 2).

Cuadro 2. ¿Qué es ***Sociedad y Áreas Protegidas*****?**

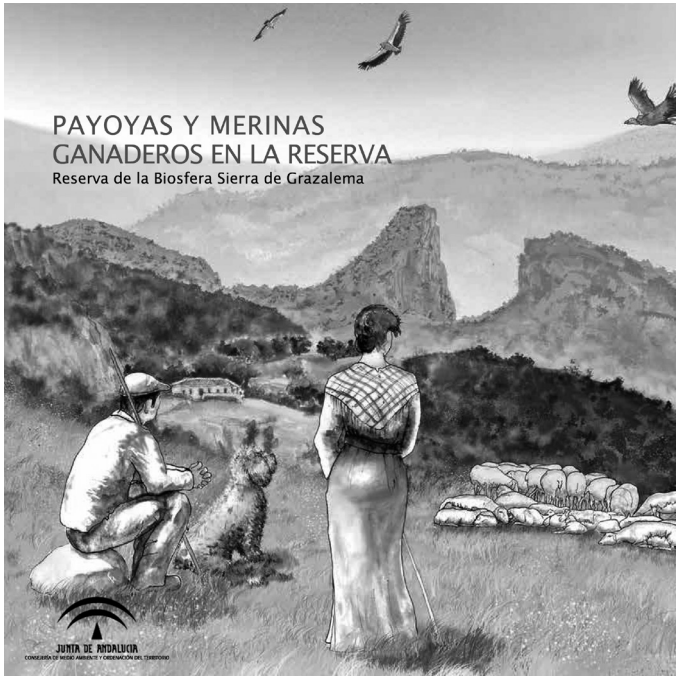
Además de la propia inercia de los Parques Naturales, y de sus obligaciones y líneas de actuación, que les marcan sus documentos de planificación ambiental; los gestores de los espacios naturales protegidos andaluces suelen *andar a vueltas* con algunas actuaciones y actividades conceptualmente gestadas por sus colegas de la Federación Europarc, una organización paneuropea creada en 1973 que reúne a instituciones de 39 países dedicadas a la gestión de áreas protegidas, y cuya participación en nuestro país, desde 1993, se realiza a través de Europarc-España, que se ha convertido en uno de nuestros principales foros profesionales para compartir experiencias orientadas a mejorar las áreas protegidas en España.

Del debate en el seno de Europarc nació el programa denominado *Sociedad y Áreas Protegidas*, un programa de alianzas estratégicas y un llamamiento a la acción colaborativa, entre cuyos objetivos principales podemos encontrar: demostrar los beneficios que aportan las áreas protegidas a la sociedad, mejorar la gestión del territorio protegido, o inspirar fórmulas de gestión más sostenibles, equitativas y solidarias. Un programa colaborativo que inspiró al equipo del Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema a hacerle -en su cuarenta aniversario como Reserva- un bello homenaje al colectivo de los ganaderos, abordando durante 2017 la publicación *Payoyas y Merinas - Ganaderos en la Reserva*. Este libro, que nos transporta directamente al mundo de nuestros abuelos entre las décadas de los 40 a 80, nos permite hacernos una idea de la autenticidad, raigambre y tradición de este colectivo en buena parte de la provincia de Cádiz, y que es extensivo a otras zonas del ámbito territorial que consideramos ahora, y ha resultado ser una parte importante de la inspiración para abordar este nuevo empeño editorial.

Pero volvamos a esa reunión, en la que *Payoyas y Merinas*, con sus cubiertas extraordinariamente llamativas, quedó ahí, sobre la mesa, mientas duró el encuentro, colándose por el subconsciente de todos

2. Payoyas y Merinas. Ganaderos en la Reserva. Quero Fernández de Molina, J.M. (Coord.) 2017. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Junta de Andalucía. Descargable gratuitamente desde la Web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

los allí presentes y pidiéndonos, como en involuntarios susurros, algo así como: *Continuad, continuad, que tras los ganaderos y sus rebaños de las más extraordinarias razas autóctonas, está la mejor leche, y tras ella llegan los maestros queseros con sus queserías y sus quesos, los mejores de Hispania.* ¡*Vamos* !



Cuando la reunión terminó se había obrado un pequeño milagro, y tanto Diputación de Cádiz como los Parques Naturales allí presentes estábamos convencidos de que una buena promoción de nuestros quesos constituiría, a su vez, un buen apoyo e impulso para nuestros ganaderos y nuestras razas autóctonas. No en vano, en los territorios aquí contemplados se producen algunos de los mejores quesos españoles. Y decidimos que lo haríamos de un modo un tanto particular, que luego veremos, y que alumbraríamos esta publicación -*Entremijos y Empleitas. Queserías de Reservas*- persiguiendo un objetivo múltiple: salvaguardar valiosa información para generaciones futuras; reivindicar una parte importante de las maneras de hacer del pasado que se han perpetuado hasta nuestros días; complementar la información sobre las queserías desde el lado más humano de las mismas, poniendo énfasis en la interdependencia mutua con el tradicional sector ganadero; promocionar los quesos del ámbito territorial considerado, en el que se elaboran algunos de los mejores quesos de nuestro país; y en definitiva, contribuyendo al mantenimiento de nuestros ganaderos, de la ganadería, de nuestras razas autóctonas, y de nuestra cultura.

Y comienza la planificación

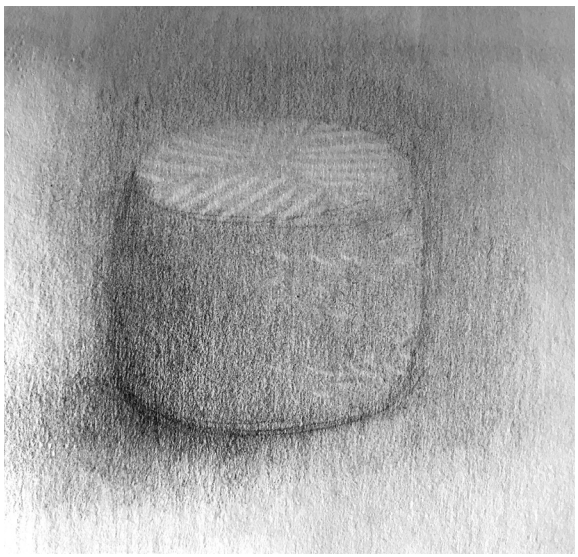
Lo primero fue definir el ámbito territorial que abarcaría el proyecto, decidiéndose que se contemplarían aquellas queserías que se encontrasen enclavadas en cualquiera de los espacios protegidos de la provincia de Cádiz, tanto si estaban en su interior como en su ámbito de influencia socioeconómica. Se decidió asimismo que se incluirían aquellas que pudieran encontrarse en la parte malagueña u onubense con las que algunos de dichos espacios naturales comparten superficie, pues forman parte de sus unidades naturales y de sus realidades socioeconómicas: por ejemplo queserías en la parte malagueña del

Parque Natural Sierra de Grazalema o del Parque Natural Los Alcornocales, o aquellas ubicadas en el territorio onubense del Espacio Natural Doñana.

Finalmente, y teniendo en cuenta que fuera de ese ámbito eran muy pocas las queserías que quedaban fuera -tres-, se optó por invitarlas y ofrecerles la posibilidad de participar en este libro, aceptando dos de ellas la invitación. A fin de cuentas, y al igual que les ocurría a nuestros ganaderos de *Payoyas y Merinas*, la mayor parte de nuestras queserías son hijas de una misma Sierra.

Otro aspecto importante fue la definición de las características básicas de la publicación. En este sentido, y aunque creemos que los libros nunca son suficientes, si pensamos que tenemos a nuestra disposición un buen surtido de publicaciones de índole técnica sobre el mundo del queso, y también contamos con agradecidos y benditos libros sobre el queso artesano y su gastronomía asociada; entre los que se encuentra uno de gran calidad y elegante edición publicado por la propia Diputación de Cádiz: *Los Quesos Artesanos de la Sierra de Cádiz,* con textos de Irene Golden y Recetas de Antonio Orozco.

Sin embargo, y a excepción de algunos acertados resúmenes, más o menos extensos, no encontramos que nadie hubiera *levantado* -salvo alguna quesería a iniciativa propia- una pequeña historia de cómo se gestaron nuestras queserías, de sus avatares en aquellos inciertos inicios, de anécdotas, y de la explícita vinculación directa de muchos de sus propietarios con la ganadería de nuestra tierra. Y en ello se centra este libro, que no es de corte técnico, y que va dirigido a un público general -a todos nosotros- al que le vamos a presentar la vida de nuestros queseros, a sus queserías, su día a día, sus orígenes, su anhelos... *el río de sus vidas*... unas vidas auténticas hechas de queso.



Bosquejo de queso. Eleonore Ozanne

Una naturaleza del todo espectacular

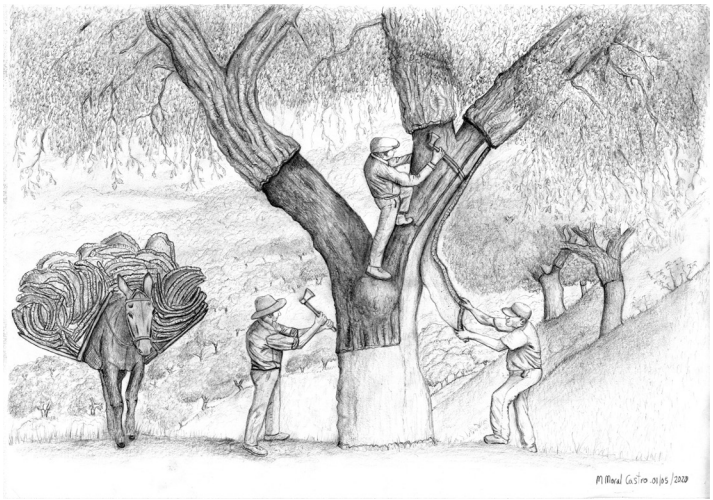
Es necesario que, para la correcta *ambientación* del lector en el ámbito territorial antes definido, sepa que las queserías que en él se incluyen se encuentran ubicadas en su mayor parte en el interior de espacios naturales y Reservas de la Biosfera sobresalientes y diversas, que además de albergar hábitats y ecosistemas únicos, contienen una ingente biodiversidad. Las áreas protegidas son la piedra angular de la conservación de la naturaleza, y constituyen

una fracción muy importante de nuestro capital natural, pues sus ecosistemas y su biodiversidad nos suministran servicios esenciales para el bienestar humano, erigiéndose como proveedores de importantes recursos para sus poblaciones, aportándonos salud, agua, y recursos alimenticios.

Dibujo de Manuel Moral.

La Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos -RBIM- fue designada por la UNESCO en 2006, siendo la primera y única Reserva de la Biosfera transfronteriza e intercontinental. Esta reserva, se emplaza en la doble encrucijada de Europa y África, y entre el Mediterráneo y el Atlántico, teniendo su punto central en el Estrecho de Gibraltar. Su territorio abarca más de novecientas mil hectáreas, que se distribuyen casi al cincuenta por ciento entre ambas orillas, acogiendo más de un centenar de municipios y más de medio millón de habitantes. Conforma un gran socioecosistema con unos elevadísimos índices de biodiversidad, un papel fundamental en las migraciones de la avifauna europea y africana, y un rol histórico fundamental para entender los procesos culturales de los seres humanos que la habitan. Puede decirse la ganadería extensiva y los productos derivados de su carne y su leche, ocupan una posición muy destacada desde hace miles de años, y podemos afirmar que sus quesos hermanan ambas orillas. En lo que al ámbito de esta publicación se refiere, la RBIM engloba entre sus territorios a los Parques Naturales Los Alcornocales, del Estrecho, y Sierra de Grazalema.

El Parque Natural del Estrecho, declarado en 2003 con 19.172 hectáreas, se encuentra ubicado en el extremo más meridional de la Europa Continental, en una extraordinaria situación geográfica, entre dos continentes y tres regiones marinas, que hacen de este espacio un lugar de paso de migraciones de aves, de cetáceos, y de culturas y civilizaciones. Este contexto geográfico ha configurado un espacio con una gran biodiversidad marina y terrestre, sobresaliendo la riqueza de paisajes y un enorme patrimonio cultural y etnográfico. En este escenario convive armónicamente la quesería que aquí se presenta, que



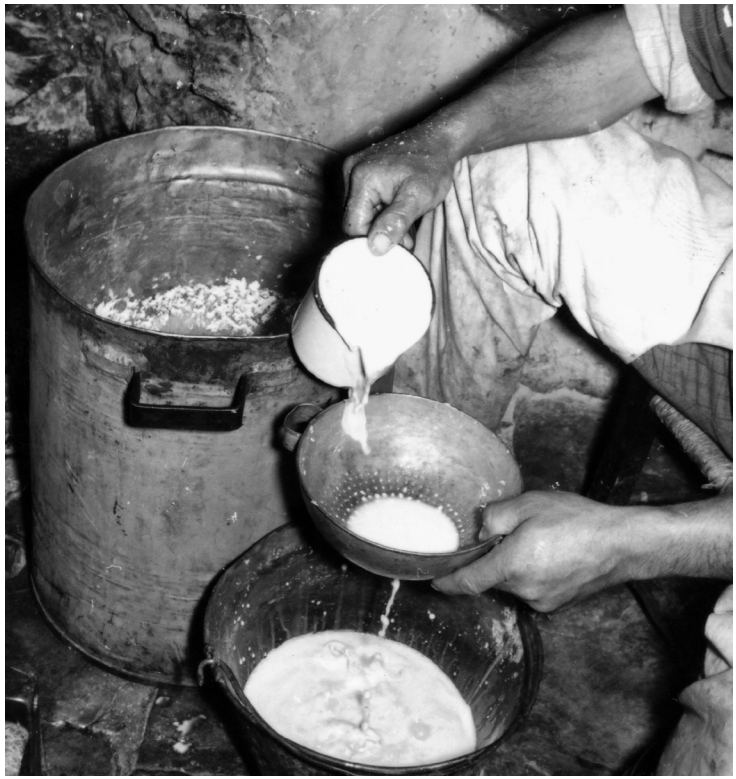
Dibujo de Manuel Moral.

El Parque Natural Los Alcornocales, ubicado entre la provincia de Cádiz -y el malagueño municipio de Cortes de la Frontera-, fue declarado en 1989, y está constituido por 173.619 hectáreas de suelos forestales en los que la presencia de un denso bosque de alcornoques y quejigos hace del mismo un espacio natural único en el contexto andaluz. La ausencia de núcleos urbanos dentro del espacio protegido es, sin duda, una de sus señas de identidad, aunque ello no significa que el espacio no haya sido transformado y manejado por el hombre a lo largo de siglos de historia, una historia en la que los aprovechamientos ganaderos y forestales han jugado un papel muy relevante. Destaca asimismo por su gran variedad de helechos y setas, que conviven con especies animales como ciervos, muflones, gamos y, sobre todo, el corzo andaluz. Los Alcornocales también forman parte de la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo, en la que se integran desde su declaración en 2006, y aporta, asimismo, un buen número de queserías a esta publicación.

transforma la materia prima mediante criterios de sostenibilidad ambiental. Desde 2006 el Parque Natural del Estrecho forma asimismo parte de la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo España-Andalucía-Marruecos, la única Reserva de la Biosfera intercontinental existente en el mundo, en la que se integran otros espacios protegidos andaluces y marroquíes.

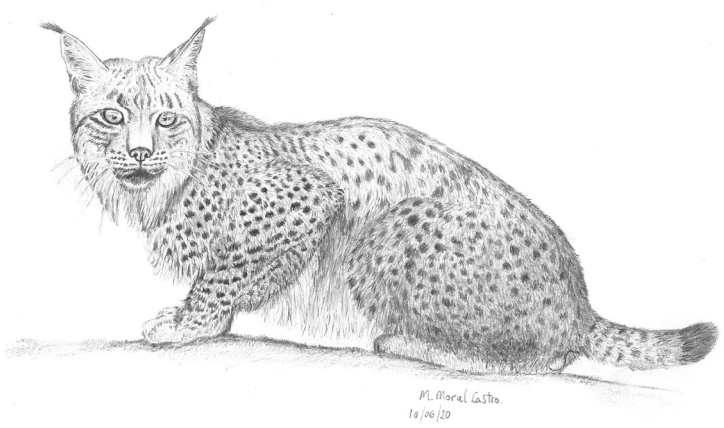
Dibujo de Fernando Álvarez.

El Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, con sus 53.411 hectáreas, es un territorio tan excepcional desde todo punto de vista -paisajes, especies, cultura y patrimonio etnográfico- que la UNESCO lo designó como Reserva de la Biosfera en 1977-la primera Reserva de la Biosfera declarada en España-, habiendo siendo, asimismo, el primer Parque Natural declarado en Andalucía, en 1985. Alberga una enorme biodiversidad y geodiversidad, y es cuna de razas autóctonas como la oveja merina de Grazalema, y la cabra payoya o montejaqueña. Sus múltiples queserías se abastecen de la leche de las ganaderías que pastan en las montañas y valles existentes en los macizos de Líbar y Grazalema, en las provincias de Málaga y Cádiz. Desde 2006 forma parte de Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo España-Andalucía-Marruecos. La enorme y ancestral tradición quesera de esta Reserva de la Biosfera aporta un elevado número de queserías al conjunto de este libro.

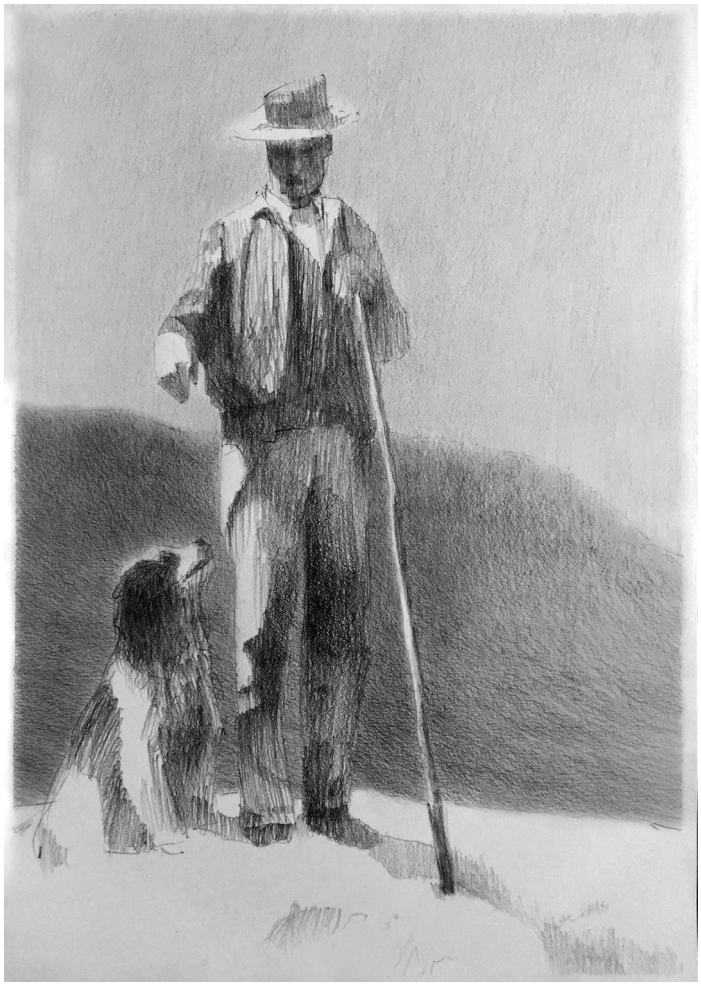


Sacando el churre –suero– mientras la cuajada se queda en el colador.
Familia Jarillo García. Grazalema.

El Espacio Natural Doñana, figura específica de la Comunidad Autónoma Andaluza, se declaró para dotar de una gestión integral al Parque Nacional de Doñana, declarado en 1969, y al Parque Natural de Doñana, declarado 20 años después. Ambos espacios han sido reconocidos por numerosos organismos nacionales e internacionales por la riqueza de sus ecosistemas y el valor que suponen para la biodiversidad, entre ellos como Reserva de La Biosfera en 1980. El área prote-



Dibujo de Manuel Moral.



Dibujo de Eleonore Ozanne.

gida de Doñana abarca en su conjunto 128.385 hectáreas, que se distribuyen por un total de once municipios, ubicados en tres provincias diferentes -Huelva, Sevilla y Cádiz-. El Espacio Natural de Doñana integra la mayor parte de los ecosistemas fluviales, forestales, litorales y marismeños de la desembocadura del Guadalquivir, que componen un extraordinario mosaico de biotopos únicos en el contexto europeo e internacional. A lo largo de la historia, el ser humano ha compuesto asimismo un mosaico heterogéneo de paisajes, que mantienen un excepcional valor para su conservación. La aparición de actividades novedosas, como las nuevas queserías instaladas en la zona, representan un gran ejemplo de modelos de desarrollo socioeconómico sostenible.

Un homenaje a los queseros, los quesos, los ganaderos y nuestras razas autóctonas

Esta publicación incluye dieciocho capítulos -uno por cada quesería- sobre las familias de queseros que les presentamos, y que realizan su actividad en las Reservas de la Biosfera y Parques Naturales antes indicadas (Cuadro 3). Como veremos, el pasado de muchas de *nuestras* queserías hunde sus raíces en el mundo ganadero que hasta hace bien poco *gobernaba* nuestro universo rural, y dotaba y colmaba de autenticidad, cultura, e inigualables productos y manufacturas, al conjunto de nuestras montañas, valles y pueblos. Y son precisamente esas generaciones de ganaderos constituidas por aquellos abuelos y bisabuelos -y hasta donde alcanza la memoria- las que nos dan la verdadera dimensión de lo que ha significado, y aún significa, el mundo de la ganadería y de nuestras razas, para un gran conjunto de población del interior de nuestro país. Y nos explican los porqués del actual desarrollo de esta industria en algunos puntos de nuestra región.

Nuestro objetivo ha sido la creación de una narración de corte intimista sobre la historia humana que hay detrás de cada una de estas queserías, generando un relato fluido cuya intención es retrotraernos a los inicios de cada una de ellas, a sus antecedentes familiares, a los avatares de su propietarios -según permitan los datos que nos aporten en cada caso-, posibilitándole así al lector la oportunidad de valorar el amplio, fascinante y atractivo mundo que existe detrás de un queso... de un buen queso.

Se trata asimismo de una publicación de homenaje y reconocimiento a la industria del queso, que contribuye sobremanera al mantenimiento de los ganaderos y sus rebaños, a la conservación de nuestras razas autóctonas y, por ende, al mantenimiento de la vida en nuestros pueblos, y a la conservación de un buen número de hábitats y especies silvestres en nuestras montañas y valles.

Un queso puede contar muchas cosas, a veces incluso personales, sobre historias de mujeres y de hombres, de su esfuerzo, de sus sueños, sus secretos... y, al menos en nuestro caso, en un escenario de una naturaleza apabullante y generosa.

Hemos incluido asimismo una serie de capítulos que nos transportan hasta algunas de nuestras razas ganaderas mas singulares y amenazadas, a las ferias de ganado, y también hasta las ferias del queso, habiéndose invitado, al igual que hicimos con las queserías, a aquellas que se encuentran *a las puertas* de nuestras Reservas de la Biosfera, Parques y Espacios Naturales Protegidos.

Cuadro 3. **¿Qué contienen los capítulos de las queserías?**

Presentación: Nombre de la quesería; municipio en el que se ubica; año de entrada en funcionamiento; propietarios, o familia, y su fotografía; logos de la empresa y, en su caso de certificaciones o marcas de calidad con que cuenten; autor del capítulo; y Espacio o Espacios Naturales Protegidos en los que se ubica la quesería.
Contenidos: Historia e historias de la quesería; avatares y anécdotas varias; logros y reconocimientos, etcétera. Al ser éste un libro de autor, cada capítulo tiene vida propia, sus sesgos... su encanto.
Fotografías: Facilitadas por la propiedad/familia de cada quesería y, eventualmente, alguna aportada por los propios autores.
Datos de contacto: dirección, teléfonos, email, web, facebook, etcétera.
Quesos: Mención de tipos de queso que elaboran, agrupados según la leche proceda de una especie ganadera concreta o de mezcla de varias; así como información sobre el cuajo que utilizan. Si no se indica expresamente que se elaboren con leche cruda, cabe entender que se elaboran con leche pasteurizada.

Los autores

Una vez decididos los ámbitos territoriales y las características básicas de la publicación, quedaba la no menos importante decisión de cómo abordarla, así como el elenco de autores que la escribiría y un largo etcétera que comenzó a desgranarse en sendas reuniones mantenidas en Alcalá de los Gazules, en el Parque Natural Los Alcornocales, y en El Bosque, en el Parque Natural Sierra de Grazalema. En las mismas participó la dirección y el cuerpo técnico de los Parques Naturales y Reservas de la Biosfera ubicados en el ámbito de la iniciativa, que se sumaron al proyecto junto con algunos colaboradores externos e ilustradores con quienes habíamos contado en anteriores proyectos editoriales, y cuyas semblanzas pueden encontrar al final de esta publicación.

Creo que es necesario significar y reconocer, por sus favorables connotaciones, que la participación en este libro tanto de los autores de los capítulos, como de sus colaboradores, así como de los ilustradores que embellecen sus relatos, es del todo altruista, y que para ello han empleado un buen número de horas y días de su tiempo libre. Un tiempo que ha incluido en su seno la extraordinaria y extraña situación de confinamiento a la que nos hemos sometido el conjunto de los habitantes de nuestro país, y de buena parte del mundo, en 2020 y 2021.

La mayor parte de los autores de los diversos capítulos que componen esta publicación están, por tanto, profesionalmente relacionados con los territorios en los que se ubican las diversas queserías contempladas, pero no pertenecen al *mundillo del queso*; circunstancia ésta que ha sido fundamental para dotar a este libro de la necesaria frescura y curiosidad que pudieran permitir aproximarse a las distintas queserías con una mentalidad abierta y, por lo general, asimilable a la de un ávido lector más, lo cual, pensamos, aporta un valor añadido y una gran posibilidad de empatía con el público general al que va dirigido. Por su parte, el trabajo de los ilustradores nos ha aportado unas bellísimas ilustraciones de nuestras razas ganaderas, de la fauna, de la bella naturaleza que nos acoge, de nuestros pueblos, y de un buen número de anécdotas; derrochando una gran imaginación y buen hacer, y dotando a este libro del extraordinario plus de encanto con el que los buenos dibujos retratan la realidad.

A esta iniciativa y a los autores, les ha movido, nos mueve, el amor y el respeto por la naturaleza, por nuestras especies ganaderas y por los quesos que se obtienen de su leche. Desearíamos poder transmitir a nuestros lectores un renovado entusiasmo por las producciones sustentadas en la conservación del medio ambiente, pues su futuro no solo es muy importante para las mujeres y hombres de las que dependen, sino que lo es para todos, para la continuidad de la vida rural en general, y de la cultura que subyace en ella. Y entre todos esos proyectos están todas aquellas queserías que vamos a presentarles, auténticas como ellas solas.

Modus operandi

Tal y cómo hemos hecho en otras publicaciones de corte etnográfico en las que hemos participado desde Parques Naturales y Reservas de la Biosfera, el modus operandi para la obtención de la información que nos ha permitido construir estas páginas se sustenta, cómo no, en entrevistas personales de los autores con los protagonistas de la historia vital de cada una de las queserías participantes. Aunque, lógicamente, hablaremos mucho de los quesos, no es ésta una publicación de corte técnico sobre el queso o su proceso de elaboración, que tal y como comentábamos abundan afortunadamente en el mercado. Buscábamos otra cosa, un relato íntimo y vital que nos facilitara una conexión más personal con este gremio, y que nos permitiera *colarnos a través de los quesos* en la vida interior de nuestras queserías, y en la vida de las mujeres y hombres que las hacen funcionar. Queremos facilitarles a nuestros conciudadanos -y al mundo- la posibilidad de conocer desde dentro a quienes hacen posible este maravilloso y fascinante milagro que existe detrás de cada uno de los buenos quesos que se elaboran en nuestros Parques Naturales; un mundo encantador que queremos presentarles.

Pero *ojo*, que eso no quiere decir que no vayan a encontrar aquí relatos de cómo se elaboran nuestros quesos, o información sobre los distintos tipos de queso que se nos ofrecen en cada quesería, ¡faltaría!

Por otra parte nos preocupaba, como en ocasiones anteriores, que estuvieran presentes la mayor parte de las queserías del ámbito antes citado, cosa que, sin duda, hemos conseguido, pues la inmensa mayoría de ellas aceptó nuestra invitación para participar en el proyecto. Nos preocupaba asimismo dar cumplimiento a la premisa de otorgar un idéntico rango de oportunidad a cada quesería en cuanto a espacio, características, y contenidos en esta publicación. Y todo independientemente, por supuesto, del peso empresarial de cada una de ellas, su antigüedad o grado de penetración en los mercados. No obstante, y aún así, las posibilidades de colaboración de cada una de ellas han sido dispares, tanto en tiempo dedicado, como en contenidos aportados, materiales gráficos, etcétera, que inevitablemente generan alguna diferencia que no obedece, por tanto, a ningún sesgo programado. En cualquier caso, y atendiendo al dicho popular de que *en la variedad está el gusto*, les aseguramos que aquí encontrarán esa variedad. Así, algunas queserías han aportado menos material, pero lo han hecho de un modo más íntimo; otras han tenido un menor recorrido temporal, pero han aportado un mayor volumen de material gráfico; y entre todas, han contribuido a tejer un conjunto de relatos dispares, amenos y extraordinariamente complementarios, que a buen seguro le van a permitir al lector conectar con el *alma* del gremio, un alma que, en esencia, atesora los secretos de algunos de los mejores quesos del mundo.

Un extraordinario y rico descubrimiento del Neolítico

Antes de comenzar a describir el trabajo, las circunstancias, y un poquito sobre la historia y la vida profesional de nuestros empresarios del queso, hemos creído necesario que usted sepa algo más sobre el queso -además de lo buenísimo que está-, pues tal y como trataremos a continuación, su importancia ha sido muy grande en nuestra evolución sociocultural reciente.

En la mitología griega el queso es un regalo de los dioses del Olimpo a los hombres, aunque, en realidad, su *aparición* debió suceder en Oriente Próximo. El testimonio más antiguo que conocemos aparece en el llamado Friso de la Lechería, una obra de arte sumeria de unos cinco mil años de antigüedad. Grecia recibió este regalo de Oriente, en el que se consumía mezclado con otros productos tales como harina, miel y frutos secos, y que más tarde perfeccionarían y darían a conocer a otros pueblos, y tal vez es por ello que son, hoy en día, los mayores consumidores del mundo. Más adelante, desde Italia, las legiones romanas lo expandieron por toda Europa. De hecho el queso fue muy importante para la producción agraria del Imperio Romano[3].

Los orígenes del queso se diluyen, como tantos otros aspectos de nuestra cultura, en ese período en el que se produjo el despertar de nuestra civilización. Si pudiéramos transportarnos hasta los tiempos en los que *inventamos* cómo producir queso, tendríamos que remontarnos nada más y nada menos que hasta el neolítico -6.000 aC a 3000 aC-, aunque posiblemente nunca lo sepamos con certeza, y puede que se descubriera simultáneamente por diversas culturas de Oriente tras la domesticación de varias especies animales, algunas de las cuales, como las ovejas, pudieron ser domesticadas hace doce mil años.

No es difícil imaginar a unos pastores nómadas transportando leche de sus ovejas o cabras en bolsas que elaboraban con el estómago de animales lactantes, y como las enzimas del cuajo que contenían esas pieles, con el calor, coagulaban la leche y formaban los primeros quesos[3].

La leche también se conservaba en recipientes de piel, cerámica o madera, que eran difíciles de mantener limpios, y en los que fermentaba rápidamente. Más adelante se aprendió a extraer el suero y a producir algún tipo de queso fresco.

La aparición del queso, al que podríamos considerar por tanto como uno de los alimentos más antiguos, contribuyó a la sedentarización de los ganaderos, y así se fueron conformando los primeros poblados.

La producción de queso devino en la posibilidad de conservar a largo plazo unos excedentes de leche que la nueva cultura ganadera generaba en determinadas épocas del año, y además *el descubrimiento* permitía su uso en el comercio, al no ser el queso tan perecedero como otros productos alimenticios.

El queso iba a invadir el mundo y la dieta de nuestros antepasados, generando grandes posibilidades para ellos y sus descendientes que, como luego trataremos, incluso vieron moldeado parte de su acervo genético.

El vocablo español queso y el inglés cheese provienen del latín caseus -carece de suero-, y del griego fornos -cesto para quesos- derivó el fortmatge catalán, el formaggio italiano y el fromage francés. Podríamos definir al queso como el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido a partir de la coagulación de la leche, a través de la acción del cuajo u otros coagulantes, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, y posterior separación del suero[3].

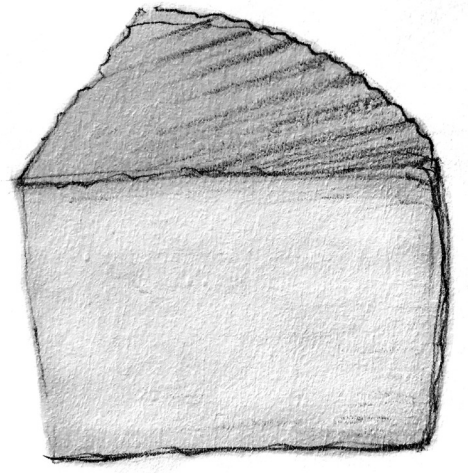
Los romanos lo incluían en su dieta acompañándolo con hierbas aromáticas y frutos secos, y en la antigua Grecia se consumía mezclado con miel, aceite, pasas y almendras, y con él elaboraban algunos de sus postres más preciados.

Para calibrar la importancia del queso en nuestro país y en nuestras comarcas, basta indicar que son numerosas las excavaciones en las que han aparecido objetos para la elaboración del queso. Estaríamos hablando de una actividad milenaria. En la Bahía de Cádiz ya se elaboraban quesos de cabra en la época romana. En el siglo I d.C. el gaditano Lucio Junio Moderato Columela escribió la receta más antigua de la fabricación de quesos de la que se tiene constancia, en su obra *De re rustica* -o los doce libros de agricultura- que también recoge consejos sobre el aceite, los vinos, o sobre cómo secar frutas[3].

Los conquistadores españoles introdujeron en el continente americano las primeras vacas, ovejas y cabras, y los colonos que les sucedieron llevaron consigo el conocimiento para elaborar el queso, y ya en siglo XVII el queso de cabra curado y emborrado en aceite constituyó un alimento fundamental en las provisiones que se embarcaban en el puerto de Cádiz hacia las Indias orientales.

Durante mucho tiempo se utilizó la leche cruda, sin tratamientos térmicos, pero a partir de 1850 el científico Louis Pasteur descubrió la pasteurización, que nos libraba de algunos microorganismos que a veces generaban riesgos para nuestra salud, y cambió el proceso de elaboración del queso, empezán-

3. Quesos Españoles y del Mundo. Ángela García Coord. Todolibro ediciones



Dibujo de Eleonore Ozanne.

dose a mezclar leche de distintas procedencias para obtener un producto homogéneo, disminuyendo considerablemente el riesgo de aparición de organismos que pudieran estropear el proceso[4].

Hoy día su creciente consumo se ha extendido por la práctica totalidad del orbe y se consume en multitud de formas y presentaciones, formando parte de una ingente multitud de recetas de platos y postres.

Estados Unidos es el primer productor, pero son los griegos, con treinta y siete kilos por habitante y año, los que encabezan el consumo de queso a nivel europeo. En España su consumo es de tan solo ocho kilos por habitante/año[5], y aunque es el séptimo país en cuanto a producción, está a la cola en cuanto a consumo.

¡Es usted un mutante! ... ¡el mutante MCM6!... probablemente

Sí, sí, usted es un mutante, ha oído bien, y menos mal, aunque no debe alarmarse, no se trata de que algún agente mutagénico haya intervenido para mutar *ese cuerpazo* del que hace gala, ni que tenga un aspecto horrible producto de salvajes mutaciones de orígenes inciertos que retuerzan su cuerpo. No, no, nada de eso, pero si vive en España ha de saber que tiene entre el sesenta y el ochenta por ciento de probabilidades de ser portador de una maravillosa mutación en uno de sus genes. Y si no la tiene, pues no sabe cuánto lo lamentamos *los mutados*, lo sentimos realmente, pero la naturaleza es la naturaleza, y en algunos casos es despiadada...

Bueno, a estas alturas usted estará reclamando, cuando menos, una explicación convincente. No se inquiete, ahí va:

Aunque con frecuencia los humanos olvidamos nuestras conexiones con la naturaleza e incluso nuestra propia identidad animal, conviene comenzar esta explicación recordando que en la clasificación biológica del *reino animal,* al que pertenecemos, nos ubicamos en la *clase mamíferos*, ya que poseemos todas las

4. Clúster del Queso en la Provincia de Cádiz (Fondo Europeo de Desarrollo Regional, Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico de la Diputación de Cádiz).
5. Revista Investigación y Ciencia. 2018.

características generales de esta categoría taxonómica. Y qué es lo que hacen los mamíferos tras su nacimiento, pues eso, mamar; mamar la leche de nuestras madres, que es el primer alimento que ingerimos y para ello, en nuestro caso, nuestros bebés nacen con la capacidad de digerir la lactosa, el azúcar que se encuentra en la leche. No obstante, la mayoría de las personas pierden esta capacidad tras la infancia por la disminución de los niveles de la enzima lactasa, una enzima producida por las células del intestino delgado, que se encarga de digerir a lactosa que se encuentra presente en mayor o menor medida en todos los productos lácteos de otras especies de mamíferos.

Dibujo de Fernando Álvarez.

El dictamen habitual de los genes es que tras terminar la lactancia -entre los dos y cuatro años en humanos- la lactasa deja de expresarse y ya no podemos digerir la lactosa, que si no se digiere se fermenta por la acción de las bacterias de nuestro intestino, dando como resultado la aparición de gases, diarrea, hinchazón, nauseas, etcétera. La sabia madre naturaleza *viene a decirnos así* que el periodo de lactancia ha llegado a su fin[5].

La intolerancia a la lactosa es, tras dicho periodo de lactancia, la norma en la mayor parte de las regiones del mundo. De hecho, entre el sesenta y cinco, y el setenta y cinco por ciento de la población mundial es intolerante a la lactosa tras el periodo de infancia, aunque varía de forma significativa entre regiones y según el origen étnico.

¿Y cómo fue que esta intolerancia comenzó a cambiar? Pues se trata de una bonita historia que según los biólogos que lo han investigado debió de ocurrir hace entre 5000 y 12300 años, y que está asociada a un evento específico: la mutación en uno de nuestros genes, en concreto del gen codificado como MCM6.

Debe el lector saber que nuestros genes tienen unas determinadas tasas de mutación, y que esas mutaciones son en su mayor parte irrelevantes para quienes las portan, pero que hay otras que causan desventajas adaptativas a sus portadores, por lo que dejan una menor descendencia. Pero debe también saber que si la mutación favorece a su poseedor para alguna determinada situación de su existencia, entonces puede generar una mayor tasa de supervivencia, lo que a su vez posibilita el que pueda reproducirse más, consiguiendo así que la mutación se consolide dentro de nuestro acervo genético.

Respecto a lo que a efectos de nuestra historia interesa, cabe indagar en qué es lo que estaba sucediendo justo cuando aquella mutación hizo aparición, y la realidad es que vino a coincidir con los orígenes de la domesticación del ganado en el norte de África y Oriente Medio. El gen afectado por dicha mutación fue, precisamente, el encargado de la regulación del funcionamiento de la enzima lactasa, por lo que las personas portadoras del gen mutado eran capaces de mantener altos los niveles de dicha enzima más allá de la infancia, y podían así continuar disfrutando de los beneficios nutritivos de la leche y de sus derivados. Se conoce como *tolerancia a la lactosa*, y posibilitó un mejor aprovechamiento de la nueva coyuntura que trajo el desarrollo cultural de la ganadería y el pastoreo.

Hay que tener en cuenta que las condiciones para la alimentación de nuestros antepasados poco o nada tenían que ver con la abundancia de alimentos que las actuales sociedades occidentales procuran para sus conciudadanos. Nuestros antepasados eran, en ese aspecto, mucho más vulnerables, y había épocas de enorme carestía de alimentos, y en tales circunstancias cualquier pequeña desventaja, o ventaja, podía hacer que una persona basculara rápidamente entre la vida y la muerte. Y en aquella época los humanos habían aprendido a domesticar varias especies que les procuraban leche y tenían, por tanto, la posibilidad de alimentarse con la misma, o con los quesos cuyo proceso de elaboración habría sido descubierto poco después. Y esto podía suponer superar, o no, la sutil diferencia que aporta el poder alimentarse y, por tanto, entre sobrevivir o perecer; y dicha posibilidad se encontraba fatalmente condicionada a su vez por la facultad de un individuo concreto para tolerar la lactosa, esto es, si era o no portador de la mutación que pudiera permitírselo.

En esas circunstancias no es difícil imaginar cómo con el transcurrir de cientos y miles de años, y generación tras generación, aquella anónima mutación se fuera extendiendo entre los descendientes del primer portador de la misma y que, ayudada por las migraciones, lo hiciera a gran velocidad por muchas regiones, pues aquel primer puñado de *afortunados* pudo alimentarse mejor en épocas de carestías y hambrunas y, por tanto, sobrevivir para dejar más hijos en este mundo, los cuales, a su vez, podrían alimentar mejor a su propios retoños, continuando así la cadena de éxito biológico a la que el queso los abocaba.

Se dice que *somos lo que comemos*, y es cierto, pero no es menos cierto lo que alguien también dijo una vez: *somos lo que comieron nuestros antepasados*...

El porcentaje de personas tolerantes a la lactosa varía mucho según qué zona habitemos del mundo y la etnia a la que pertenezcamos, y no es algo casual pues la necesidad que tuvieron diversas culturas de desarrollar la ganadería ha sido muy dispar en función de otros recursos que pudieran tener a su alcance, y en ello el clima ha jugado un rol muy importante. Así, por ejemplo, en el norte de Europa, entre el ochenta y el noventa y cinco por ciento de la población presenta esta mutación y la explicación es relativamente sencilla: cuando sus antepasados llegaron a las frías tierras de las altas latitudes europeas se encontraron con que las bajas temperaturas apenas permitían cultivar la tierra, por lo que desarrollaron una dependencia mayor de lo que podían obtener bien de la caza, bien de sus animales domésticos, y ahí fue donde los lácteos desempeñaron un papel fundamental y condicionaron positivamente a quienes podían *digerir* la lactosa.

Sin embargo en climas menos agresivos la frecuencia con que la mutación aparece en la población es menor y así, por ejemplo, en el sur de Europa es solo de entre el sesenta y el ochenta por ciento, aunque hay diferencias entre países y regiones, y en algunas regiones de Asia o África es de solo el cinco por ciento.

Así las cosas creo que es factible afirmar -al menos en lo que al contenido de este libro se refiere- que si está usted entre aquellos que tienen en su genoma la descrita mutación es, desde luego, un afortunado, y podrá digerir mucho mejor la leche y sus derivados. Es usted, sin duda, un aventajado, sobre todo si vive en nuestro país o si forma parte de ese colectivo de agraciados, pues ello le va a permitir alimentarse y disfrutar con uno de los productos de la tierra más ricos de cuantos el ingenio humano ha sido capaz de elaborar: el queso.

En cualquier caso, e incluso si usted presenta algún nivel de intolerancia a la lactosa le ruego que siga leyéndonos pues, para su consuelo, debe de conocer algo importante: no todos los quesos contienen lactosa en la misma proporción, pues la mayor parte de la lactosa se queda en el suero que se extrae de la leche durante el proceso de elaboración del queso, y más adelante, durante la fase de maduración, pueden intervenir bacterias que *deshacen* la lactosa y la hacen más fácil de digerir, y por tanto cuanto más madurado o añejo sea el queso, menor será su contenido en lactosa; y ha de saber que también se elaboran quesos sin lactosa. En fin y *en resumidas cuentas,* estamos en disposición de afirmar que si usted no prueba algunos de los mejores quesos de nuestro país, y del mundo, será porque realmente no quiera.

Nuestras familias de ganaderos

La realidad de la alimentación que ha configurado la vida en nuestras montañas y valles durante milenios, ha estado sustentada por el desarrollo de la ganadería, que en algunas comarcas llegó a gobernar casi por completo la vida de nuestros antepasados, y que generó culturas y tradiciones que han trascendido hasta nuestros días. Esa cultura ancestral puso a disposición de las sociedades que nos precedieron un cierto elenco de posibilidades alimenticias, entre las que desde luego figuraba el queso que, por supuesto, ha llegado hasta nuestros días en un sinfín de presentaciones, sabores, texturas y aromas, y forma parte de innumerables y apasionadas recetas.

El queso no es solamente un producto más de alimentación, es también cultura e historia, y son muchos los pueblos en los que sus quesos forman parte de una identidad heredera de los albores del nacimiento de la propia ganadería... en la noche de nuestros tiempos culturales.

Podría afirmarse que la mayor parte de las sierras y valles que constituyen el ámbito territorial de este libro, fueron una *gigantesca quesería* hasta un pasado realmente muy cercano en el tiempo. Un tiempo vastísimo en el que el queso se elaboraba en una miríada de cortijadas y caseríos. Un tiempo mucho más cercano de los que solemos pensar, en el que las vías de comunicación eran muy deficientes, y en el que el aprovechamiento de los recursos naturales debía de hacerse in situ -un verdadero *kilómetro cero*- en las mismas sierras y campos, lo que obligaba a la población a vivir diseminada en un sinfín de cortijos, caseríos y chozos dispersos por vastas extensiones de nuestras montañas. Y en esas circunstancias el queso vino siendo elaborado durante centurias en aquellos humildes hogares que constituían la morada de nuestros ancestros.

Diego Barragán, ganadero de Villaluenga del Rosario, ya fallecido, haciendo queso a finales del S.XX. Foto: Juan Manuel González Montero.

Y en ese panorama, primero prehistórico y después histórico, en el que la simbiosis entre nuestros ganaderos y sus razas se fue desarrollando lentamente a través de los milenios que nos separan de la aparición de los primeros procesos de domestica-

ción; no es de extrañar que surgieran razas locales bien adaptadas, sobre todo al clima y a la vegetación existente en cada lugar. Y así es como la evolución de aquellas especies y razas originales dio lugar cientos de razas ganaderas a lo largo y ancho del mundo.

Hasta no hace mucho, menos de un siglo en nuestro contexto europeo, podríamos afirmar que cada conjunto de montañas y valles característicos de las comarcas y regiones de nuestro país, y de Europa, albergaba sus propias razas ganaderas. De ese modo, centenares de razas de vacas, cabras, ovejas, cerdos, caballos, burros, perros, palomas, gallinas, etcétera, daban una identidad propia a cada territorio, y ofrecían a sus habitantes productos y servicios de la mejor calidad, pues aquellos animales consumían los recursos de origen vegetal disponibles en cada lugar mientras soportaban, sin más, las inclemencias propias del clima de cada sitio, pues estaban perfectamente adaptadas a nuestras montañas y valles. Más adelante, ya en pleno siglo XX, con la revolución industrial ya bien asentada, y como consecuencia de los avances inherentes, entre otros, al transporte, la energía, y la generación de alimentos procesados para el ganado, se creó el ambiente idóneo para que solo unas cuantas razas, las más productivas en ese nuevo escenario, se expandieran por doquier desplazando a las razas autóctonas de cada lugar.

Es por ello que no es de extrañar que se hayan extinguido algunas razas, y que otras muchas hayan estado a punto de hacerlo, o se encuentren actualmente en peligro de extinción. Entre estas últimas, y para el ámbito territorial que abarca esta publicación, encontramos algunas razas verdaderamente únicas e interesantes... dos de nuestras razas más emblemáticas, responsables no solo de producir la materia prima con la que se elaboran nuestros afamados quesos sino, también, de habernos otorgado buena parte de nuestra identidad cultural. Nos referimos a la cabra payoya -denominada montejaqueña en la provincia de Málaga- y a la oveja merina de Grazalema, que son autóctonas del Parque Natural Sierra de Grazalema, y que por tanto podemos encontrar tanto en la Sierra de Cádiz como en Macizo de Líbar y más allá, en la provincia de Málaga, y que constituyen la base láctea de buena parte de su producción quesera. En cualquier caso el lector debe saber que en el ámbito territorial de esta publicación podemos encontrar también otras razas autóctonas con aptitudes lácteas y también cárnicas -de las que se hacen eco las correspondientes ferias ganaderas-, pero que a efectos de nuestros objetivos nos centraremos en las dos razas más emblemáticas con implicación directa en la producción de la mayor parte de nuestras queserías: la payoya, y la merina de Grazalema.

Son ellas, la payoya y la merina de Grazalema (Cuadro 4), las responsables en gran medida de la calidad de buena parte de nuestros quesos, pues son las razas mayoritariamente utilizadas por muchos de los ganaderos de nuestra tierra, a los que la promoción de nuestros quesos beneficia, al igual que lo hace con la pervivencia de estas dos razas autóctonas andaluzas. Pero el mayor beneficiado, qué duda cabe, es el

hombre mismo, cuya existencia puede continuar desarrollándose en parajes de ensueño a la par que es capaz de producir unos productos de primerísima calidad para el conjunto de la sociedad.

Cuadro 4. **La payoya y la merina de Grazalema**: en la actualidad la cabra payoya -llamada montejaqueña en Málaga- y la oveja merina de Grazalema, han mejorado respecto de su situación poblacional, y con el objetivo de posibilitar un mayor conocimiento de sus características e importancia, se incluyen en este libro sendos capítulos dedicados a ellas. Cada una de estas razas cuentan con su correspondiente asociación que vela por su supervivencia: la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema -AMEGRA-, y la Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya -ACAPA-, que se encargan de aumentar sus censos y fomentar su mejora genética. En la actualidad han promovido el uso del logotipo *100% Raza Autóctona*, que ya es una realidad para el etiquetado de los productos con origen en estas razas, reconociendo así la labor de los ganaderos y constituyendo, a su vez, una garantía para el consumidor sobre la procedencia del producto.

PAYOYA

MERINA DE GRAZALEMA

Y como podrán comprobar, muchas familias de los actuales queseros tienen antepasados ganaderos muy cercanos -padres, abuelos-, y muchos de ellos ya estaban bregando con el ganado de *chicuelos*. La mayoría de estas empresas son de *corte* familiar, y también contamos con algunas en las que una parte de la familia continúa dedicándose a la ganadería, y produciendo la leche con la que otra parte de la familia hace los quesos, algo verdaderamente impensable fuera del ámbito de la elaboración artesanal de los quesos. Y también las hay que se han incorporado más tarde, sumando efectivos a nuestro emprendimiento rural, y poblándonos con nuevas iniciativas, ¡bienvenidas!

Nuestro sabor rural se completa asimismo con la realización de algunas ferias en las que el ganado es el protagonista: Benaocaz, Jerez de la frontera, Ronda, Tarifa, Vejer, y Villamartín, así como la *Saca de las Yeguas* que se celebra en Doñana; y cómo no, ferias del queso, como la de Villaluenga del Rosario, o la de Villamartín. Todas ellas vienen a complementar extraordinariamente nuestra oferta ganadera, quesera, y cultural, conectando directamente el mundo de la ganadería con el público y el consumidor interesado en los productos que de ella se obtienen.

No hay ninguna feria de ganado igual, y nos ofrecen aún ese sabor auténtico de las ferias ganaderas de pueblo, de las de siempre. Algunas con su verbena y entrega de premios en un ambiente a rebosar de ganaderos con los que uno puede charlar allí mismo; otras con nutridísimas representaciones de diversas razas autóctonas, o con ofertas culturales paralelas, o mercado in situ en el que comprar. Desde luego

que para aquellos a los que les guste y motive el ganado y el ambientillo ganadero, son un lujo. Y sin tan solo desea pasar un buen rato deleitándose con el fenomenal aspecto de nuestros animales autóctonos, y llevarse algo bueno de verdad para casa, no deje de venir, se sorprenderá muy gratamente.

Hemos también de ser conscientes de que del mundo de la ganadería y de los ganaderos no solo dependen los queseros, sino también una larga lista de sectores y profesionales relacionados: forrajes, materiales para el ordeño, asistencia veterinaria, equipos para las queserías, transporte, etcétera. Detrás de un queso está el trabajo de muchos profesionales.

Lathe Biósas

El cambio de paradigma socioeconómico y sociocultural acaecido en el conjunto de nuestro país, sobre todo entre los años 50 y 75 del pasado siglo XX -la denominada Crisis del Arado- fue vaciando nuestras sierras y pueblos, que perdieron mucha población residente, tanto en los propios cascos urbanos, como aquella que residía en diseminados, cortijos y caseríos. Fueron unas décadas en las que *nos quedamos sin cabras y sin curas,* y en la que la mucha gente hubo de *dejar de ser para tener, cambiando el ser agricultor por tener un puesto fijo, o un bar, o una carrera*[6]. Es entonces, y no después, cuando nuestro país redibuja su mapa demográfico y sienta la base del que hoy padecemos en buena parte de España, aunque en menor medida en el sur: despoblamiento en las sierras y concentración de la población en las capitales de provincia y en cabeceras de comarca industrializadas. Una buena parte de nuestros conciudadanos rurales migró a los grandes polos de empleo en las grandes urbes de nuestro país, y fue entonces cuando España dejó de ser un país agrario *stricto sensu*.

Afortunadamente, los espacios naturales protegidos declarados unas cuantas décadas más tarde han tenido algunas consecuencias económicas y sociales positivas, en el sentido de haber frenado en mayor medida el despoblamiento rural que los municipios rurales que no se ubican en espacios protegidos (Cuadro 5), y ello debido principalmente al desarrollo del sector terciario, y quedando la población activa más diversificada en los distintos sectores con carácter general[7], habiéndose producido un fortalecimiento económico tanto de las entidades colectivas como de los empresarios particulares radicados en estas zonas[8].

6. Emilio Barco (2015). *Donde Viven los Caracoles*. De campesinos, paisajes y pueblos.
7. Martín Barajas, S (1999). *Incidencia social y económica de los espacios naturales protegidos sobre las poblaciones de su entorno.*
8. Martínez y Romero (2003). *Situación de la red de espacios naturales protegidos de España.*

Llamémosle *Ciudadano Paco*, uno de los centenares de miles de habitantes de los pueblos del interior de España que, durante la *Crisis del Arado*, y empujado por la necesidad y la esperanza en el porvenir, *dejó de ser para tener*, y emigró a la urbe. Su ausencia no solo privó a su pueblo de origen de uno de sus habitantes, sino que comprometió fatalmente el futuro del equilibrio de la pirámide de población de su municipio durante muchas de las décadas subsiguientes, un efecto que aún perdura. Dibujo de Eleonore Ozanne.

Cuadro 5. **Los espacios naturales, los municipios rurales y la población**

Los análisis de la evolución de la población en municipios rurales de parques han puesto de manifiesto una dinámica demográfica comparativamente mejor con respecto a otras zonas rurales de similares características[9].

Un estudio llevado a cabo por la Junta de Andalucía en la materia[10], puso de manifiesto que la evolución demográfica había sido más favorable en los territorios naturales que en su ámbito no protegido ambientalmente; que la tasa de actividad laboral era similar en ambos ámbitos, pero que el crecimiento en los territorios naturales frente a los otros, y las tasas de ocupación, eran superiores; que las industrias transformadoras de recursos naturales asociados a la dehesa y al olivar incorporan en sus productos parte del capital de imagen de los Parques Naturales, mejorando con ello su posicionamiento en el mercado[11], y que en cuanto a la actividad agrícola ganadera, su evolución en líneas generales ha sido similar a la del resto de Andalucía, no apreciándose diferencias significativas en función de la protección ambiental.

Se han efectuado análisis y estudios en otras regiones de España y en otras provincias de nuestra región, que han analizado diversas facetas socioeconómicas, hallándose que en estos espacios se tiene prioridad en las ayudas de la Unión Europea vinculadas al impulso de mantenimiento de las actividades productivas a través de ayudas económicas directas o a través de mantenimiento de infraestructuras agrícolas y ganaderas y que, además, los productos obtenidos tienen la posibilidad de poder utilizar una marca vinculada al espacio natural y por tanto asociada a la idea de calidad[12]. Los datos son tozudos y dan cuenta de manera inequívoca de estas mejoras. Eso sí, en ningún momento se puede perder de vista que en esa dinámica tan positiva ha influido de forma determinante otro acto político de mucho mayor calado, como fue la incorporación de España a la actual Unión Europea[13].

Asimismo, los parques naturales se han consolidado como los principales destinos del turismo rural y de naturaleza en Andalucía, con una marca ya reconocida por la ciudadanía en su conjunto y muy

9. Europarc-España (2008). *Observatorio de los espacios naturales protegidos del Estado Español.*
10. CMAOT Junta de Andalucía (2009). *Estudio sobre la evolución socio-económica de los municipios que integran el área de influencia socio- económica de los veinticuatro parques naturales de Andalucía.*
11. Nota del autor: Esta incorporación del capital de imagen de los Parques Naturales a diversos productos, es algo que ocurre en la mayoría de los espacios naturales protegidos, tanto en la montaña como en la costa. En algunos casos incluso se han convertido en la imagen exterior de una provincia, tal y como ocurre en Almería con el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar.
12. Obra Social La Caixa (2015). *Impacto económico y social de los espacios naturales protegidos de Cataluña.*
13. Araque Jiménez, E. (2015). *Análisis del impacto socioeconómico de las declaraciones de los Parques Naturales de la provincia de Jaén.*

bien valorada. De hecho, constituyen uno de los conceptos mejor valorados de Andalucía por parte de los turistas, con una calificación media en torno a los ocho puntos sobre diez[14], y esto tiene su incidencia en el consumo de nuestros productos y es una gran oportunidad para su comercialización y visibilización.

Años 20 del S.XIX. Pastor con su vestimenta. Era conocido como *Gabriel El Marinero*, y se da la circunstancia que es un pariente lejano de Antonio Benítez Román, uno de los autores de este libro. Foto: Autor desconocido.

Pero desde entonces, desde aquella *gran huida,* nuestro medio rural ha cambiado. Ha cambiado el conjunto de la sociedad, y lo ha hecho para siempre. Está claro que, en Andalucía, nuestra densidad de población en nuestro medio rural nada tiene que ver con la *Laponia finlandesa*, ni con la debacle demográfica de otras regiones, y no nos ubicamos en un sector vacío o vaciado de nuestra querida España. Nuestra dinámica poblacional, la elevada población rural de nuestra región y *algunas políticas rurales*, junto con el esfuerzo de muchos municipios y sus regidores, han alejado, grosso modo y de momento, el fantasma de la despoblación. Aunque es cierto que la población se concentra en los pueblos desde hace décadas y no hay apenas población dispersa, y que hay algunos signos inquietantes. De hecho, algunas comarcas se encuentra en franca regresión y en otras -donde tal vez nos encontremos- hay una tendencia negativa con pirámides de población alteradas. No todo va bien - ¿lo va alguna vez? -, y habrá que poner remedio, por supuesto.

No somos ningunos nostálgicos de presuntas arcadias rurales del pasado, claro que no, ni tampoco hemos idealizado la vida rural de mediados del siglo pasado, que tuvo muchos claroscuros. Hoy, los habitantes de nuestro medio rural han cambiado mucho, han adquirido algunas de las connotaciones de su

14. Fernández Tabales, A. y Santos Pavón, E.L. (2010). *Turismo y parques naturales en Andalucía tras veinte años desde su declaración.*

homónimo urbano, generando una nueva identidad que podríamos tildar de *urbanorural,* que también ha aparecido en otras muchas regiones y países occidentales. Hoy en día sus vidas ya no difieren tanto de las de cualquier urbanita -menos mal para tantas y tantas cosas, aunque no para otras- pero mantienen, eso sí, una identidad diferenciada que se sustenta, entre otras, en su capacidad de producir alimentos, y de tener unas relaciones con el medio natural que les rodea, distintas a la que pueden tenerse en la ciudad, vinculadas casi en exclusiva con el ocio.

Lathe Biósas -pasa desapercibido mientras vivas- es el consejo que Epicuro de Samos daba a sus discípulos mientras paseaban por su jardín. Y así podríamos decir que es como se nos han marchado muchas de las formas de vida campesinas que nos caracterizaban como pueblo hasta hace nada. Pasaron de puntillas por la historia, y se fueron tan discretamente. Reproduciré aquí un texto de Marc Badal[15] sobre este mundo que se nos fue, y que me impactó:

> «Figurantes de una crónica escrita con mayúsculas, el rastro de su presencia es prácticamente imperceptible. No sabemos nada de los millones de personas que han vivido y trabajado la tierra que habitamos. Las referencias escritas de sus vidas se limitan al registro de su nacimiento, matrimonio y defunción. En el mejor de los casos. La mayoría de ellos quedaron al margen de cualquier estadística».

No sé si nosotros estamos o no ahí, en una ausencia tan anónima, aunque cada cual tendrá su opinión. El mundo ganadero de nuestros abuelos, el que ya se fue, está en realidad muy cerca en el tiempo, pero queda ya muy lejos. En cualquier caso, nosotros, desde los espacios naturales protegidos, con el apoyo de la Diputación de Cádiz, y el de la Junta de Andalucía, y de la mano de este proyecto Interreg Sudoe Bioheritage, vamos a colocar un nuevo granito de arena que conecte aquel mundo en fuga que nos precedió, con el nuevo mundo rural que ahora aspira a perpetuarse, y que nos ofrece lo mejor de sí mismo.

Pero nuestra vida rural es tozuda, maravillosamente tozuda, y nuestros pueblos y su cultura no se han ido del todo, ni muchísimo menos. Este libro, que es solo un botón de muestra, dará buena fe de ello. El futuro de nuestros pueblos y, en buena medida, de nuestras características como sociedad, pasa por fomentar nuestras producciones locales de calidad y poner un cierto coto, aunque sea por decisión del consumidor, a la globalización salvaje que tanto daño ha hecho a *nuestros campos*.

15. Marc Badal (2017). Vidas a la intemperie. Nostalgias y prejuicios sobre el mundo campesino.

Ganadero y sus cencerros. Dibujo de Eleonore Ozanne.

Necesitamos tomar consciencia de la crisis ecológica mundial que nos acecha, y de que en ella, y en lo que a este libro respecta, son los productos naturales obtenidos de recursos naturales renovables -como el que nos ocupa-, los que han de constituir el eje sobre el que debe descansar una buena parte de la deseada y necesaria interrelación sostenible con el medio, y que hemos de establecer cuanto antes. La totalidad de La Tierra es nuestro hogar, cosa que a menudo parecemos haber olvidado.

En Tierra de *quesollevar*

Los que permanecieron de aquel mundo en retirada, y sus descendientes, residen hoy en los municipios existentes en nuestras montañas, en los cuales la cultura del queso de sus ancestros les ha brindado una fenomenal oportunidad de desarrollo en un medio en el que las ocasiones escasean, aunque solo en apariencia, y que están sabiendo aprovechar.

Aquellos reconocidos quesos que se elaboraban en los cortijos, y cuyo destino era el consumo propio y su comercialización en Ronda, en los pueblos blancos de la Sierra de Cádiz, en Málaga, en Sevilla, en Cádiz, y en la costa[16], dieron paso, sobre todo a partir de los años 80, a una verdadera industria quesera.

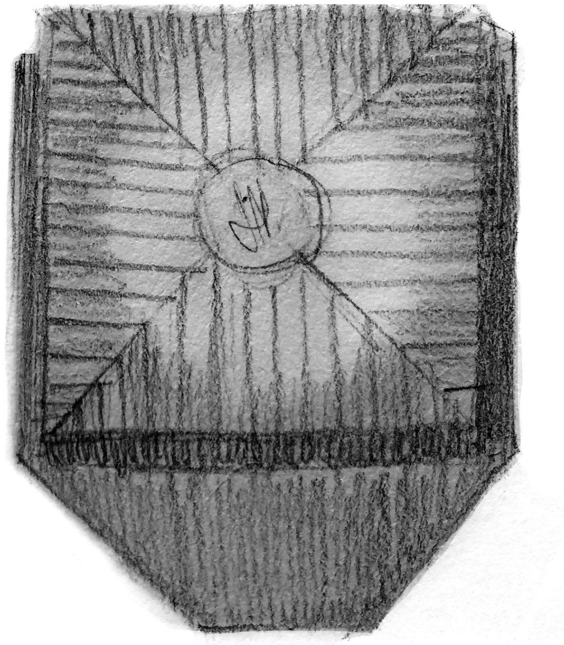
Ya en 1937, el Doctor en Filología e hispanista alemán Wilhelm Giese -Metz Francia, 1895- publicó un libro titulado *Sierra y Campiña de Cádiz* que dedica un capítulo a la ganadería y en el que nos dice lo siguiente[16]:

16. Clúster del Queso en la Provincia de Cádiz (Fondo Europeo de Desarrollo Regional, Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico de la Diputación de Cádiz).

«En Villaluenga, Benaocaz, Benamahoma, Zahara y El Gastor se hacen quesos de leche de cabra y oveja. La leche se recoge en Villaluenga y Benaocaz en un gran recipiente de madera con dos asas, se le añade cuajo -estómago de cabra- y se deja reposar durante unas horas. La masa de queso resultante se saca y se trabaja con un palo o con las manos. Luego se coloca una capa de masa de queso sobre una tabla ligeramente inclinada -el expremijo-. El entremijo o expremijo es un bonito trozo de madera que posee cuatro superficies cuadradas estriadas, sobre las que se colocan capas de cuatro montones de quesos. El molde redondo mantiene el queso mediante tiras trenzadas de esparto de diferente longitud, sobre las que se enrollan los montones. Este se carga por arriba y se deja reposar veinticuatro horas. La leche cuajada contenida en la masa, aún goteando por la presión ejercida por la carga y por la trenza de esparto, corre hacia los dos surcos estriados en los largos márgenes de la tabla -expremijo- o hacia los canalillos que están en conexión con aquellos y en perpendicular igualmente con estos, los cuales limitan las cuatro superficies acanaladas. En el extremo inclinado del expremijo confluyen los surcos. El suero que sale se recoge en un recipiente».

El hecho de que en nuestro ámbito se esté desarrollando una importante industria quesera no es casualidad. Desde las llanuras atlánticas andaluzas hasta los lluviosos techos montañosos de la Bética occidental, el ancestral conocimiento, tradición y habilidades heredados de los antepasados, que hunde sus raíces en milenios y en incontables generaciones de ganaderos, y la persistencia en la zona de una producción de leche de la máxima calidad proveniente de razas autóctonas, junto con una moderna formación tecnológica y sanitaria; han hecho posible el milagro: un maná de quesos únicos, artesanales, deliciosos, y prestigiosos, fundamentados en el esfuerzo de un buen puñado de familias. Unos quesos que los tiempos actuales siguen trayendo hasta nuestras mesas.

Esta fotografía inspiró el dibujo de la contraportada de este libro, de Eleonore Ozanne. Años 70 en el seno de una familia de ganaderos que trabajó en Grazalema, Montecorto y Ronda. Ana Hernández, y su cuñada María, haciendo quesos de oveja en la casa de los padres de Sebastián Domínguez, en Grazalema. Foto: familia Domínguez Hernández.



Entremijo de un solo segmento.
Dibujo de Eleonore Ozanne.

Gabriel Benítez Pérez, ganadero de Villaluenga del Rosario, ordeñando. Foto: Juan Manuel González Montero.

Para abordar el trabajo y maestría quesera en el nuevo escenario sanitario que gobierna hoy en día el mundo de la elaboración del queso, fue necesaria la reconversión de aquellos conocimientos de los habitantes de nuestras sierras. Son muchísimas las referencias que a lo largo de las páginas que se sucederán, nos hacen muchos de nuestros queseros de hoy día, a cómo hubieron de desplazarse hasta el Centro de Investigación y Formación Agraria -IFAPA- de Villanueva del Duque, en Córdoba, para adquirir la formación y titulación exigidas a tales efectos. Y es por ello que incluimos en esta publicación un capítulo homenaje a ese centro formativo y a las características de aquellos cursos que formaron a nuestras mujeres y hombres en la maestría en la elaboración del queso, convirtiéndolos en unos auténticos profesionales del sector.

El constante desarrollo de nuestra industria quesera se ha visto acelerado en los tiempos actuales, y ha conformado uno de los ámbitos de producción quesera más interesantes de España, y también de Europa. El factor de autenticidad es el que lo ha permitido, y nuestra imagen se sustenta tanto en la calidad de la leche obtenida con razas de ganado autóctono, como los ricos pastos de montañas y valles de algunos de los ámbitos naturales más interesantes de occidente. No en vano, nuestros quesos han sido acreedores de las más relevantes distinciones nacionales e internacionales, y los espacios naturales en los que se producen han sido reconocidos como Parques Naturales y Reservas de la Biosfera continentales e intercontinentales. El actual escenario es, afortunadamente, de creciente sensibilidad por parte del consumidor en todo lo que respecta a las características y al origen de los alimentos, así como a las marcas de calidad y *etiquetas* naturales. El marco físico y las características de

nuestra producción han de ser, sin duda alguna, un referente que nos guíe en la senda del desarrollo sostenible.

La mayor parte de las queserías que se contemplan en esta publicación se encuadran en la categoría de *Quesos Artesanales*, que se encuentra debidamente regulada, y que son aquellos que se elaboran siguiendo métodos tradicionales y en general mediante estructuras pequeñas, que suelen oscilar entre una y cinco personas. La leche que utilizan procede de granjas cercanas a las queserías, y los quesos pueden elaborarse con leche cruda o pasteurizada (Cuadro 6), en cuya elaboración interviene el quesero sin ningún proceso automatizado, aunque pueda disponer de alguna mecanización puntual.

Cuadro 6. **La leche cruda** es la obtenida directamente del animal, a la que no se le ha añadido ni eliminado nada, y que no ha sido sometida a ningún tratamiento térmico superior a 40º C. Al no estar pasteurizada puede contener bacterias dañinas que podrían poner en riesgo la salud y por eso, en la actualidad, la normativa exige que los quesos elaborados con leche cruda sean sometidos a una maduración de sesenta días antes de su consumo o venta.[17] Por su parte, **la leche pasteurizada**, es aquella que ha sido calentada a una temperatura y un tiempo específicos, para destruir las bacterias dañinas y garantizar la seguridad alimentaria.

Las queserías del ámbito territorial contemplado pueden optar a certificarse con diversos distintivos de garantía, calidad, o procedencia, entre ellos: *Producción Ecológica*, *Calidad Certificada, Artesanía Alimentaria Andalucía,* y marca *Parque Natural de Andalucía,* además de los ya citados sellos de 100% Raza Autóctona. En al ámbito malagueño de los Parques Naturales Los Alcornocales, y Sierra de Grazalema, puede optar, asimismo por *Sabor a Málaga*.

Un regalo de la diosa naturaleza

Un queso no es solo un alimento, ¡claro que no!, es un regalo de la naturaleza canalizado a través de nuestra cultura ganadera. Su aroma y su sabor condensan para nuestros sentidos un trocito de las sierras y valles más montaraces. Un queso es, además, un alimento que está vivo, en el que en su interior trabajan miríadas de bacterias que le confieren sus características finales. Y un queso es también, en nuestro caso, el producto de todo un entramado de servicios ecosistémicos que contribuyen al mantenimiento

17. Irene Golden y Antonio Orozco (2015). Los Quesos Artesanos de la Sierra de Cádiz. Diputación de Cádiz

de nuestros ganaderos, de los pastos de montaña, de su biodiversidad, y de algunos de los más bellos paisajes del llano y la montaña andaluza.

Al queso nos une una larga historia que nace en el neolítico, y que ha posibilitado nuestra supervivencia. Le debemos mucho, forma parte de nuestra identidad, y ocupa un lugar destacado en nuestra civilización.

A lo largo de estas páginas iremos descubriendo las peculiaridades e historia de cada una de las queserías que han compartido su tiempo con nosotros, que en muchos casos elaboran quesos amparados bajo marcas de calidad, e incluso algunos con la marca Parque Natural de Andalucía. Como podrán comprobar, no estamos ante unos quesos industriales sino ante un conjunto de pequeñas y medianas queserías de corte tradicional, algunas incluso extraordinariamente tradicionales, con atributos que el consumidor aprecia de modo creciente, en una sociedad más concienciada y que ubica en un lugar preferente los valores que definen lo genuinamente auténtico.

Comprobaremos también cómo entre todas estas queserías encontramos una oferta muy variada, que abarca producciones artesanales y que incluye asimismo opciones como quesos sin lactosa, o ecológicos.

El queso es, de entre todos los lácteos elaborados, el que alcanza una mayor difusión mundial, constituyendo un ingrediente importante en nuestra dieta. Andalucía ofrece a los paladares del mundo una importante variedad de quesos -cien-, y tiene por delante un enorme potencial de desarrollo.

Vivimos en una región con tamaño de país, disfrutamos de una enorme tradición culinaria y de una ingente diversidad de productos alimenticios, entre los que el queso ocupa un lugar destacado. Nuestros quesos, además, se pueden maridar con una amplia gama de alimentos; y en todo nuestro territorio se producen unos vinos excelentes, muy bien considerados, entre los que se encuentran las denominaciones de origen Jerez-Xérèz-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, y Condado de Huelva, así como excelentes cervezas artesanales con las que algunos quesos también maridan muy bien. Pero es que en nuestra tierra también se ofrecen excelentes productos de la huerta, panes, aceites y dulces que, juntos, generan un verdadero tsunami de posibilidades de combinatoria para nuestros riquísimos quesos.

Han de saber también que aquí trabajamos rodeados de algunos de los más bellos rincones de nuestro país, y que esta esquinita sureña nos obsequia, además, con un clima envidiable, unos paisajes humanos y naturales excepcionales, y un modo de vida que impregna sus territorios más propios; y queremos hacerle llegar una invitación...

Una genuina invitación

Dibujo de Eleonore Ozanne.

A este libro le guían personas a través de paisajes humanos. Son mujeres y hombres orgullosos de su tierra y de los quesos que elaboran, de los que podemos encontrar una gran variedad según la raza ganadera de la que proceda la leche, el gradiente altitudinal de la ubicación de los pastos, y la sabiduría de nuestros maestros queseros; y entre todos ellos nos regalan el milagro de uno de los alimentos más sabrosos que pueda uno imaginar.

En el origen de nuestra milenaria cultura, toda la piel de nuestro pequeño mundo no era sino una inmensa y generosa quesería... nuestros quesos son puro arte, y condensan maravillosamente nuestro espíritu como pueblo. Nuestro universo rural está, en realidad, compuesto de muchos mundos que orbitan galaxias productivas cercanas, una de las cuales es ésta, las queserías. Varios mundos de queso que dependen de mundos de ganaderos, que a su vez dependen de mundos de razas autóctonas, que su vez necesitan pastos y el medio natural que a todos conforma, condiciona, y sustenta. Entre todos ellos componen este *multiverso* de vidas y quesos que les presentamos, que constituyen nuestra particular *Piedra de Rosetta* con la que descifrar esa identidad que nos caracteriza.

Puede afirmarse que a nuestro territorio no le faltan atributos que lo hagan del todo irresistible para viajeros con intereses de lo más variado. A nuestras bellas montañas y a nuestras costas de ensueño, a nuestra fauna y a nuestra flora, tan única y salvaje, se le añaden, como la sal a la vida, unos pueblos bellísimos que aguardan y sorprenden al visitante. Y considerando que una de las mejores formas de conocernos es aproximándose hasta aquí de la mano de nuestra gastronomía y, en especial, de nuestros productos genuinos, les presentamos esta historia de quesos, queserías, y ganado, que esperamos que sea interesante para los paladares y lectores más exigentes.

Le invitamos a leer esta biblioteca de queserías y sus quesos, como antesala de una invitación más amplia que le permita venir a conocernos, en un viaje diferente que le llevará hasta el corazón del queso, en uno de los rincones de la vieja Europa que, al sur del sur, le aguardan expectantes.

Una tierra en la que el modo de hacer el queso mantiene el tono artesanal de siempre, y utiliza para ello los antiguos conocimientos orales traslocados de padres a hijos durante centurias, una tradición oral que recayó, sobre todo, en las mujeres de nuestros territorios más agrestes, la de aquellos quesos que se cura-

ban en cuevas y covachas, en cortijos, y en los sótanos de las casas, y que hoy en día se han transmutado en un alimento de culto.

Los quesos se degustan y en este caso, además, se leen, y esa lectura sabe, como las guardas de este libro, a todo lo que contienen nuestras comarcas. Como autores tan solo aspiramos a que, quien nos lea, nos deguste como un conjunto, deguste nuestra cultura, nuestros pueblos y nuestra fértil naturaleza y, por supuesto, se lleve un buen queso hasta su hogar... se lleve un presente único.
Queremos pensar que nuestros lectores serán tan afortunados como para gozar de una tabla de nuestros quesos en la terraza de algún restaurante en alguno de nuestros pueblos con encanto, y que disfrutará así de una experiencia inolvidable. Un viaje que podrá maridar con paisajes queseros, con paisajes naturales imposibles, con vinos sorprendentes y del todo excepcionales, y con las mejores producciones de nuestros campos.

Como coordinador de esta aventura tan solo me resta, en nombre de todo el extenso equipo humano que en ella ha participado y que la ha hecho posible, transmitirles nuestra enorme satisfacción por habérsenos dado la oportunidad, a través de estas páginas, de reivindicar nuestra tierra y nuestros Parques Naturales y Reservas de la Biosfera; contribuyendo a difundir la imagen de nuestros quesos y queserías, y la de los propios queseros y queseras que las hacen funcionar, y la de los ganaderos que les dan sustento. Esperamos haber contribuido a completar el panorama de publicaciones existentes sobre este universo rural, con esta visión más íntima que les presentamos.

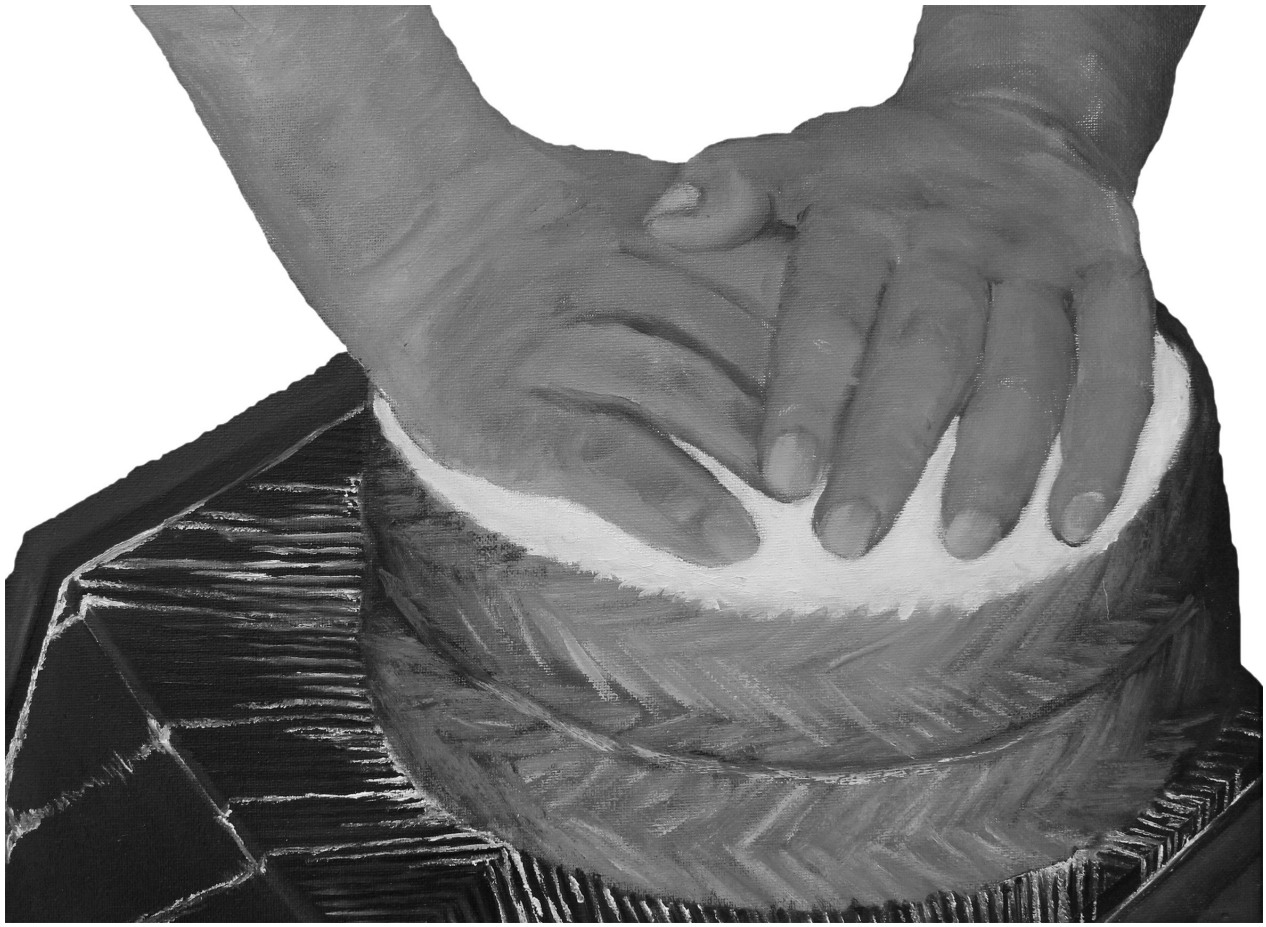
El reto que tenemos por delante es, sencillamente, seguir viviendo, y hacerlo mientras la vida florece a nuestro alrededor, con todas sus especies, sin faltar ninguna. Editemos una arcadia posible en la que el mundo rural se perpetúe, y en la que entre todos seamos capaces de compartir el bello mundo en el que habitamos.

Y si me lo permiten, les diré también que están ante una tierra en la que *la leche está hecha de queso*, y que le ofrece algunos de los mejores quesos del mundo -literalmente-, a los que les aguarda un futuro delicioso y prometedor.

No estoy seguro de si el queso es, como se dice, un regalo de los dioses, aunque tal vez pueda usted comprobarlo cuando nos visite.

¡Que nuestras queserías y nuestros quesos nos presenten!

Queserías de nuestras Reservas de la Biosfera y Parques Naturales



Dibujo de Manuel Moral.

Espacio Natural y Reserva de la Biosfera de Doñana

Por Juan Pedro Castellano Domínguez

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

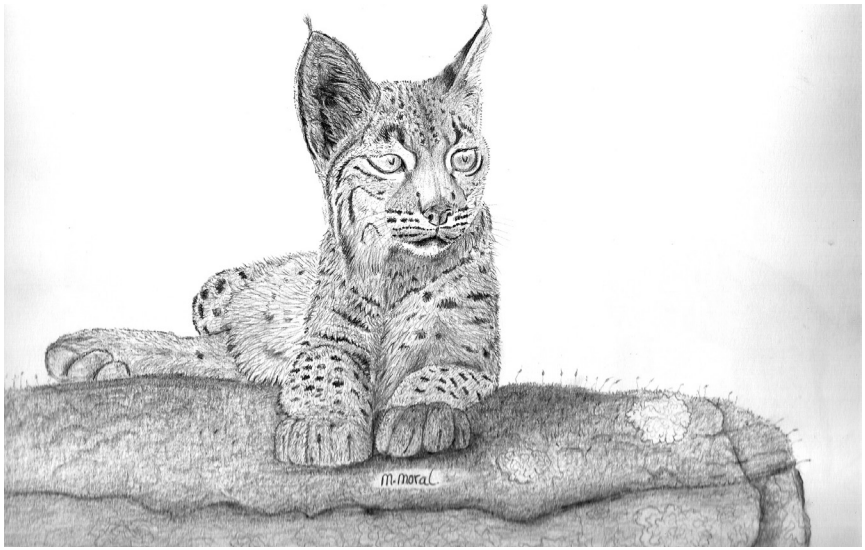
MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

DOÑANA
PARQUE NACIONAL
PARQUE NATURAL

El Espacio Natural de Doñana, figura específica de la Comunidad Autónoma Andaluza, se declaró para dotar de una gestión integral al Parque Nacional de Doñana declarado en 1969 y al Parque Natural de Doñana declarado 20 años después, en 1989.

Ambos espacios han sido reconocidos por numerosos organismos nacionales e internacionales por la riqueza de sus ecosistemas y el valor que suponen para la biodiversidad. De esta forma en 1980 se reconoció como Reserva de La Biosfera, dentro del Programa Hombre y Biosfera -MaB- de la UNESCO. En 1982 el Parque Nacional fue incluido en la Lista de Humedales de Importancia Internacional, bajo la Convención Ramsar, y en 2005 el lugar Ramsar fue ampliado para incluir el Parque Natural. El objetivo principal de la Lista RAMSAR es crear y mantener una red internacional de humedales que revistan importancia para la conservación de la diversidad biológica mundial y para el sustento de la vida humana, debido a las funciones ecológicas e hidrológicas que desempeñan. En 1994 el Comité de Patrimonio Mundial, decidió igualmente inscribir a Doñana, en este caso sólo el parque nacional, en la Lista de Patrimonio Mundial de carácter natural, reconociendo los valores universales excepcionales que albergaba. Posteriormente, la importante diversidad de aves en el Espacio Natural de Doñana llevó a su designación como Zona de Especial Protección para las Aves -ZEPA- en 2002. En 2006 se designó Lugar de Importancia Comunitaria y en consecuencia, forma parte de la Red Ecológica Europea Natura 2000. Desde 1985 cuenta además con el Diploma Europeo a la Gestión otorgado por el Consejo de Europa.



Dibujo de Manuel Moral.

El área protegida de Doñana -Parque Nacional y Parque Natural, incluyendo la ampliación de éste último- abarca 128.385,8 hectáreas, de las cuales aproximadamente el 3,5% corresponden al ámbito marino de la Zona de Protección del Parque Nacional. Se distribuyen por un total de once municipios, ubicados en tres provincias diferentes -Huelva, Sevilla y Cádiz-.

El Espacio Natural de Doñana integra la mayor parte de los ecosistemas fluviales, forestales, litorales y marismeños propios de la desembocadura del río Guadalquivir, el principal curso de agua de Andalucía, y de los arenales y mantos eólicos que se extienden por el entorno de dicha desembocadura. Estos componen un extraordinario mosaico de biotopos que albergan una biodiversidad única en el contexto europeo e internacional. La riqueza natural de este territorio viene determinada por la conjunción de varios factores de tipo físico y biogeográfico, entre los que destaca su posición en la encrucijada de continentes, mares y océanos.

La diversidad de ecosistemas en Doñana está estructurada por la interrelación entre cuatro sistemas morfodinámicos naturales: el sistema litoral, el sistema eólico, el sistema fluvial y el sistema estuarino, sobre los cuales la acción del ser humano a lo largo de la historia ha terminado por componer un mosaico heterogéneo de paisajes, que si bien evidencian distinto grado de intervención y funcionalidad ecológica, mantienen un excepcional valor para la conservación de la biodiversidad. En el ámbito del ciclo del agua también juegan un papel determinante los balances hídricos locales del sistema acuífero que forman parte fundamental del hidrosistema de la marisma y los humedales de Doñana.

El patrimonio histórico-cultural del conjunto de la comarca de Doñana está formado por numerosos yacimientos arqueológicos y Bienes de Interés Cultural -BIC-, y sitios históricos de excepcional interés, así como por otros elementos propios de la tradición popular de la zona y con gran relevancia cultural. Las numerosas localizaciones arqueológicas existentes dibujan un vacío en torno al espacio marismeño, área que ha carecido históricamente de ocupación humana y que, por su dinámica natural, ha recibido un gran volumen de sedimentos que han podido sepultar cualquier resto de cierta antigüedad.

Si bien la presencia del ser humano en la comarca de Doñana a lo largo del tiempo ha dado lugar a un extenso y variado patrimonio histórico y cultural, tanto material como inmaterial, cabe destacar que la gran mayoría de estos bienes inmuebles se encuentran fuera del ámbito territorial del Espacio Natural de Doñana, en cuyo interior se han localizado veintiocho elementos, todos ellos de carácter arqueológico y, en algunos casos, inclusive arquitectónico, caso de las torres vigías de Edad Moderna que flanquean el litoral.

Es destacable igualmente la cantidad de usos y actividades que a lo largo de la historia se dieron en Doñana y que hoy día siguen siendo un patrimonio fundamental de este área protegida. Entre los considerados Usos Tradicionales de Doñana, la ganadería se convierte en actividad secular que muestra una especial forma de relación entre el hombre y el medio.

Dibujo de Manuel Moral.

La aspiración a compatibilizar el resto de actividades existentes en un área de gran dinamismo socioeconómico, empujado fundamentalmente por la agricultura intensiva y el turismo, se convierte, sin lugar a dudas, en el gran reto de los próximos años para garantizar la supervivencia de esta forma de entender el desarrollo sin poner en riesgo nuestro patrimonio natural. Para ello la aparición de actividades novedosas, cargadas de entusiasmo, ingenio, innovación y profesionalidad, como las nuevas queserías instaladas en la zona representan un gran ejemplo y un aliciente para convencer de modelos de desarrollo socioeconómicos sostenibles.

Como Director de Doñana, y en representación de todo el equipo de mujeres y hombres que dedican su trabajo diario a posibilitar la existencia del Doñana del mañana, celebro la posibilidad de contribuir a través de trabajos como éste de puesta en valor de los espacios protegidos y la interrelación que sus habitantes establecen con ellos, en este caso a través del mantenimiento de razas ganaderas y la producción de queso, a mantener el interés y el esfuerzo por conservar estos valores y garantizar que las próximas generaciones puedan aprovechar sus recursos y disfrutarlos igual que hoy nosotros tenemos el honor y el privilegio de hacerlo.

María y Soraya Rodríguez Romero

El Sequillo

Almonte, Huelva. Desde 2014

Por Ana Villa Díaz

Espacio Natural Doñana
Reserva de la Biosfera de Doñana

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

DOÑANA
PARQUE NACIONAL
PARQUE NATURAL

María y Soraya Rodríguez Romero. Mujeres rurales del siglo XXI

María y Soraya desarrollan sus conocimientos como ganaderas y maestras queseras en una zona fruto del diálogo entre diferentes culturas y civilizaciones, entre las que se encuentran la árabe, tal como lo refleja su raíz arabesca, *Al*, y la castellana *monte*, producto de su incorporación a la corona de Castilla; Almonte, término municipal conformado tras la colmatación sedimentaria de un antiguo mar con materiales del terciario y el cuaternario, es el lugar en el que nacen, al que pertenecen y en el que se mueven, como pez en el agua, estas jóvenes emprendedoras.

De esta región, la geografía nos descubre los aspectos físicos de sus paisajes, los cuales se complementan con otras claves que aluden a su biodiversidad, a su riqueza en recursos naturales conocidos desde la antigüedad, lo que explica que estuvieran por aquí fenicios y griegos.

Esta tierra llana, del suroeste de la provincia de Huelva, es el escenario por el que transcurren los sucesos y las anécdotas de sus pobladores, que han establecido con su medio una relación parecida al mutualismo; a través de la cual, comparten el espacio vital y se benefician recíprocamente, a pesar de no ser obligatorio. En este sitio de frontera, híbrido y de tránsito, todo es posible.

Citando a Juan Villa[1], que nos decía que "A los lugares singulares, únicos, igual que a las personas especiales, se les puede suponer de todo..."

En este ámbito surgen iniciativas, como la de Quesos el Sequillo. Sus propietarias, en un proceso de redescubriendo de su camino personal, se reinventan, montando un negocio que es un ejemplo de las posibilidades que ofrece el mundo rural cuando desempeña su verdadero papel, el de protagonista, generando todo tipo de bienes naturales, culturales y materiales.

Saliéndose de lo corriente. Una ruta no programada

El proyecto de estas jóvenes se desarrolla en un territorio donde se alterna el dinamismo socioeconómico con el mantenimiento de prácticas agropecuarias muy tradicionales, que favorecen la conservación y contribuyen a mitigar el cambio climático.

1. Doñana Apuntes, 2017.

Esta fábrica de quesos, fruto del oficio de la ganadería, mantiene un marcado estilo femenino. La autenticidad y el compromiso de estas personas con su entorno es una constante que forma parte del camino por el que transitan sus gentes junto al Espacio Natural de Doñana, en una relación íntima, a largo plazo.

En palabras de estas mujeres emprendedoras:

> «Nuestra familia no es de tradición ganadera, somos la primera generación que se dedica a esto. Mi padre fue siempre aficionado al ganado, pero a los caballos y a los mulos para el disfrute personal o para la venta. Su profesión no tiene nada que ver con el uso agropecuario de la tierra, pues tiene una empresa de montajes eléctricos en la que trabajábamos, sobre todo María, desarrollando las tareas de contabilidad y gestión administrativa».

María, del año en que decide dar una sacudida a su proyecto de vida, aún guarda en su retina algunos recuerdos y comenta:

> «Estaba trabajando de contable en la empresa familiar y mi hermana empezaba a estudiar una ingeniería vinculada a la profesión de nuestro padre, pero no me sentía realizada ni acababa de gustarme el trabajo».

Inspirada por la tele

Hay quien cree en el destino, y hay quien no, pero incluso muchos de estos últimos sí que creen en las casualidades, y créanme si les digo que algunas son ciertamente curiosas. María nos cuenta una...

> «Estando un día en mi casa, vi por la televisión un reportaje en el que se daba a conocer la experiencia de cómo algunas empresas ubicadas en pequeños núcleos urbanos dinamizaban las economías locales, fomentando la creación de nuevos puestos de trabajo asociados al uso ganadero y a la trasformación de sus materias primas. Asimismo este tipo de iniciativas estaba ayudando a articular y a fijar la población en los pueblos andaluces. Me pareció una idea tan interesante que le propuse a mi padre, con el que comparto muchas cosas, comprar un rebaño de cabras para posteriormente montar una quesería con la que comenzar mi nuevo proyecto laboral. Después de unos meses buscando información sobre las necesidades que conlleva iniciar este tipo de negocio, se incorporó Soraya, localizamos el rebaño y empezamos a realizar cursos de formación, primero sobre elaboración de quesos en el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera -IFAPA- de Hinojosa del Duque, en Córdoba, y después en Huelva sobre manejo ganadero y sanidad animal, entre otros».

Dibujo de Fernando Álvarez.

Desde los inicios superaron las dificultades con la ayuda de su familia. A este respecto nuestras protagonistas manifiestan lo siguiente: «Nuestros padres, cuando hace falta, colaboran con nosotras en todos los aspectos, sobre todo en las tareas del manejo del ganado».

En este contexto toman la decisión de iniciar un camino profesional que es indisociable de la tierra, pues pone en valor sus rasgos fundamentales, los que después se identifican en sus quesos. Ello le ha valido a esta empresa el "Reconocimiento al espíritu emprendedor y la apuesta por la producción artesanal", otorgado en 2017 por la Asociación de empresarios de Almonte.

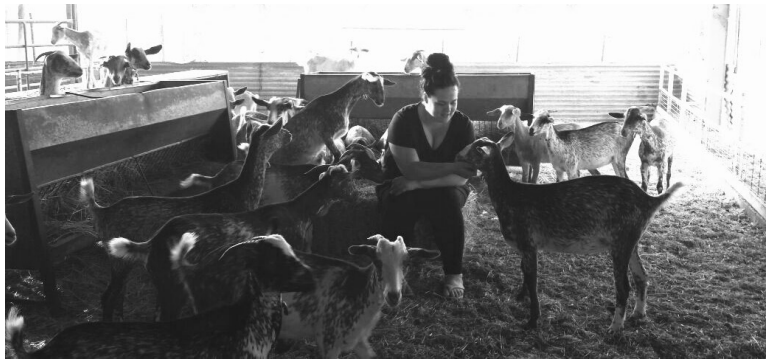
Ganaderas y queseras

Antes que maestras queseras, María y Soraya comenzaron por el ganado, y se hicieron ganaderas. El origen de todo este ambicioso propósito nace en el año 2012 con la llegada de los animales a una finca de su propiedad, cercana a las cuatro hectáreas de superficie, que se encuentra en el paraje *El Sequillo*, cerca de un arroyo llamado de La Puente o Sequillo, ubicado a escasos kilómetros del casco de la población, y caracterizado por llevar poca agua, desaparecer en verano y aparecer en invierno.

En ella se localizan sus instalaciones, de la que forman parte la sala de ordeño y el resto de infraestructuras y tecnología necesarias para la obtención de la materia prima. Actualmente ya son conocidas en el entorno local y en otras zonas más alejadas.

Desde este rincón donde residen, trabajan y cuidan al rebaño, reivindican una posición en el mundo ganadero. Un mundo en el que la mano femenina es la gran desconocida, además de la olvidada cuando

se deciden las pautas que dirigen la actividad que más impacto tiene en nuestras vidas: la producción de alimentos. Así mismo, desde este emplazamiento, mantienen el espíritu colaborativo propio del mundo rural, esa esencia genuina que hacía que los vecinos se reunieran para hacer una matanza, o para intercambiar bienes, en una atmósfera donde se cogía de la tierra lo estrictamente necesario, en la cantidad adecuada, permitiendo que la naturaleza pudiera reponer el recurso, el bien extraído, sin comprometer el futuro para las siguientes generaciones.



María con el rebaño.

Como profesionales de la ganadería miman a sus animales, que les regalan una materia prima de elevada calidad con la que elaboran sus quesos de cabra. Trabajan con la raza malagueña, que pastorean en la antes citada zona del Sequillo. La toponimia terminó por bautizar sus productos, que salen a la venta cada semana, durante los doce meses del año, fruto de una meditada estrategia que concentra la producción en dos épocas, tal como ellas lo expresan: «Tenemos quesos durante todo el año porque planificamos los partos concentrando los nacimientos en dos parideras, una en el mes de diciembre y otra en junio».

Soraya con el rebaño.

Esta quesería forma parte de lo imprevisto, de lo no programado en la hoja de ruta de sus vidas. Sus propietarias, que son unas buenas conocedoras de su medio, toman las iniciativas adecuadas desde una perspectiva empresarial. Una perspectiva que se debate entre las antiguas tradiciones ganaderas vinculadas a las explotaciones de las razas de bovino -entre las que se encuentran la vaca mostrenca que habita en el espacio protegido-, y otras más modernas que contempla a cabras y ovejas destinadas al aprovechamiento

de sus carnes, convirtiéndose de esta manera, en agentes fundamentales del fomento de acciones de desarrollo sostenible y de conservación de la biodiversidad.

Sin lugar a dudas, la perspectiva de género se une al respeto de la naturaleza, y al desarrollo socioeconómico vinculado al disfrute de sus valores patrimoniales, en esta acción de diversificación económica ubicada en un enclave de reconocido prestigio internacional, como es Doñana.

Posteriormente, en el año 2014 inauguran la fábrica en el polígono industrial El Tomillar, muy cercano al centro urbano. Las bondades del lugar donde pasta el rebaño junto a la filosofía de esta empresa quedan patentes para cualquier interesado que visite su página web, en la que se refleja lo siguiente:

> *La Empresa. Dice un viejo refrán que "Por la puerta del cabrero pasa el hambre, pero nunca entra". Y de recuperar esa tradición milenaria y de gran arraigo en Andalucía nace "El Sequillo". Por eso la elaboración de nuestros quesos siempre comienza con bastón y taleguilla. Una rutina diaria, de paso lento, que se nutre en los ricos pastos del paraje El Sequillo, en Almonte, en la Comarca de DOÑANA.*

Alejándonos de localismos, iniciativas como esta, que se salen de lo corriente, de lo habitual y de lo cotidiano, provocan, cuando se descubren, una grata sorpresa, una emoción repentina e inesperada que es difícil que le deje a una indiferente.

Instalaciones. Foto: El Sequillo.

La tradición ganadera en la Reserva de la Biosfera de Doñana

En Almonte, municipio que forma parte de esta Reserva, el uso ganadero, tal y como ha quedado registrado desde épocas remotas en numerosos legajos del archivo de los propietarios del antiguo Coto de Doñana; cobra protagonismo desde finales del siglo XVIII hasta nuestros días, a través de la ganadería extensiva, fundamentalmente con las razas bovina, equina y en menor proporción, ovina presentes en el Espacio

Natural de Doñana. Se trata de un aprovechamiento tradicional importante regulado en la actualidad por el Plan Rector de Uso y Gestión, y por el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales del Parque Nacional de Doñana -P.R.U.G. y P.O.R.N.- y en el Plan de Aprovechamiento Ganadero del Parque Nacional de Doñana. Unido a lo anterior, se mantienen otras zonas ganaderas en los baldíos, en las dehesas de propios de los Ayuntamientos y en fincas privadas, pero siempre la ganadería ha sido una actividad muy minoritaria.

En las últimas décadas, el descenso alarmante del número de explotaciones y de cabezas de ganado, ha provocado que desapareciera un colectivo de personas, que durante muchas generaciones, encontraron en esta actividad socioeconómica su forma de vida.

Por todo lo anterior, esta empresa ganadera que destina su leche a la elaboración y la venta de sus propios quesos, destaca por su originalidad y por ser el único ejemplo -hasta la fecha- de diversificación empresarial agropecuaria dirigida por mujeres en este territorio.

María en las instalaciones de El Sequillo. Foto: El Sequillo.

La raza malagueña

Las propietarias de esta quesería realizan un manejo tradicional del rebaño. Se trata de ganado caprino en régimen semiextensivo que se desplaza a las inmediaciones de la finca, donde realiza una labor de pastoreo racional de bajo impacto, facilitando la conservación de los bosques al regenerar el monte viejo y el paisaje, convirtiéndose, de esta manera, en una de las claves más importantes para el mantenimiento de los sistemas agro-silvo-pastorales que siempre han sido muy beneficiosos para alcanzar el buen estado ecológico de los medios, y que en la actualidad están lamentablemente en regresión.

La cabra malagueña -también denominada veleña o costreña-, debe su nombre más extendido al lugar donde se organizaron las primeras ganaderías de esta raza española autóctona, que fue en Málaga. Su rusticidad, la buena adaptación al medio, su resistencia a las enfermedades, junto a su elevada producción de leche de una gran calidad por su alto contenido en grasa y proteína, la sitúan en el ranking de las primeras razas para la fabricación de derivados lácteos.

¡Auténtico, cien por cien cabra!

Son famosos los quesos elaborados con la leche de estas cabras, y lo son tanto dentro como fuera de Andalucía, por proceder de una materia prima excelente. Esto queda bien patente cuando se consumen los tipos de quesos que nos ofrecen en El Sequillo, entre los que se encuentran quesos frescos, curados en aceite, curados con leche cruda, curados con jamón ibérico, y semicurados con finas hierbas, al romero, al orégano, al pimentón rojo, a las cinco pimientas y a las hierbas provenzales.

Cumplen de forma exhaustiva con las medidas higiénico sanitarias que evitan contaminaciones, y además se someten a diferentes analíticas, una para medir el control bacteriano y otra la acidez de la leche. A partir de estos controles, la materia prima de calidad y sin aditivos, se almacena en un depósito de acero inoxidable, donde se mantiene en frío hasta que se procede a su pasterización y su posterior elaboración que depende del tipo de producto.

De todo ese espíritu, emprendimiento, tradición e higiene, deriva el mensaje de esta fábrica artesanal:

> «Nuestro proceso de elaboración está basado en antiguas recetas artesanales. Tan solo se han incorporado mejoras de control que nos permiten cumplir con nuestros estándares de calidad, basados en lo artesanal. Leche pasteurizada, que no recibe ningún tipo de aditivos, ni conservantes. Maquinaria mínima, manos y ganas!»
>
> «Nuestra manera de curar los quesos es mimándolos cada día, dándoles todo el tiempo del mundo para que al final su sabor sea como es... ¡auténtico, cien por cien cabra!»

A pesar de su juventud, quesos El Sequillo cuenta ya con algunos reconocimientos como la Medalla de Plata al mejor queso, otorgada por Andanatura en 2017, y están presentes en ferias, jornadas y eventos.

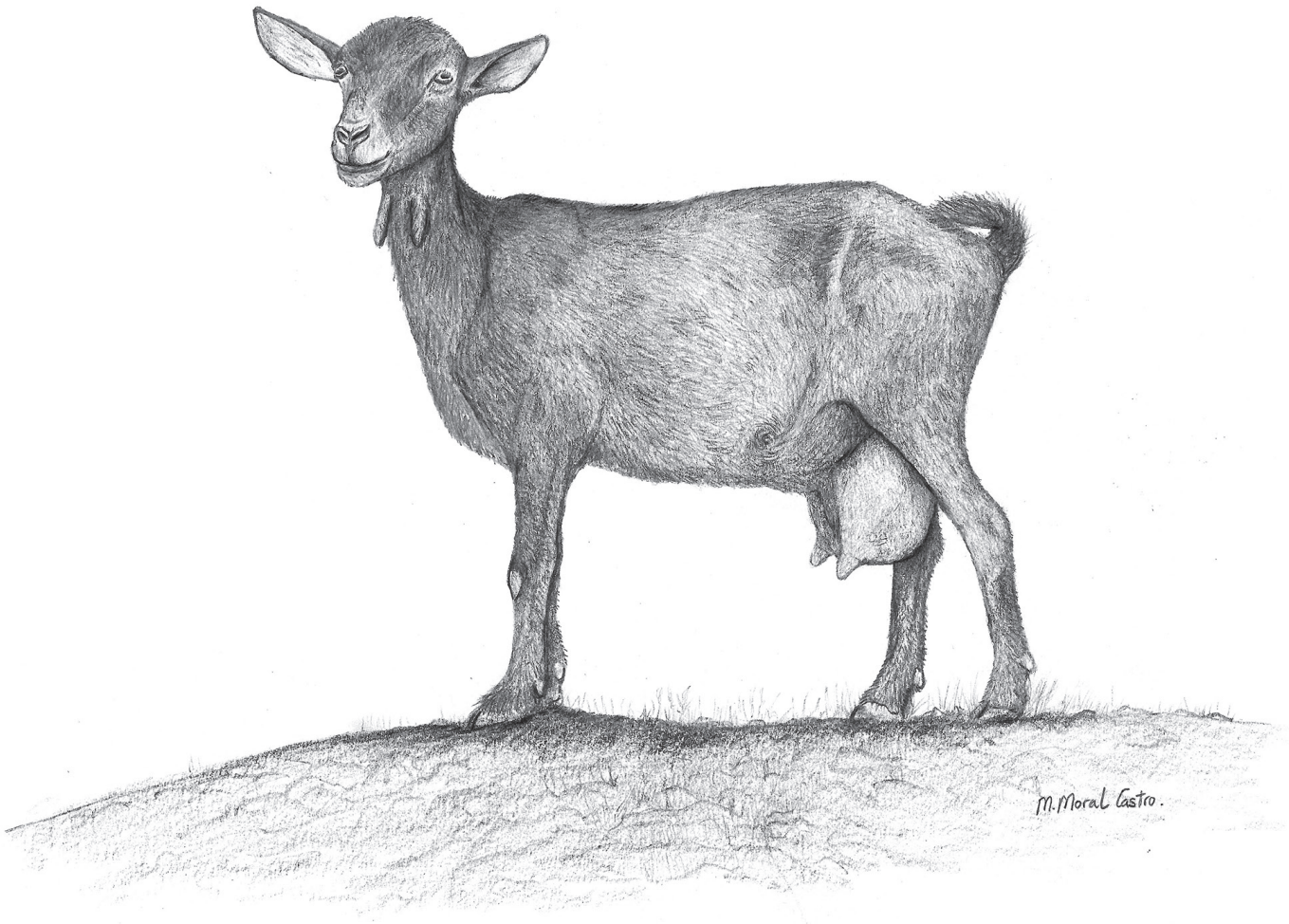
Sus propietarias, María y Soraya, son un exponente de la mujer del siglo veintiuno. A pesar de todo, superaron las contrariedades de una iniciativa que entrañaba riesgos, sobresaliendo como ganaderas y maestras queseras. Y hoy, instaladas en los ruedos de su pueblo, de Almonte, en la Reserva de la Biosfera de Doñana, y en una campiña cuyo destino irrevocable debía de ser el aprovechamiento agrario, nos ofrecen unos quesos que destacan por el valor de lo diferente y por su calidad.

¡Las admiro!

Quesos El Sequillo

Dirección: Polígono Industrial El Tomillar, 59A, 21730 Almonte. Huelva
Teléfonos: 959450001 / 679150234 / 649297974
Email: mariarodriguez@quesoselsequillo.com
Web: www.quesoselsequillo.com
Facebook: Quesos El Sequillo
Blog: quesoselsequillo.com/blog
Tienda en la propia quesería

	Quesos que elaboran
	Frescos **Semicurado con finas hierbas, al romero, al orégano, al pimentón rojo, a las cinco pimientas y a las hierbas provenzales.** **Curado en aceite** **Curado con jamón ibérico** **Curado con leche cruda**



Dibujo de Manuel Moral.

Ana Rocío Lepe Lagares y Juan Francisco Zazo Ruiz

Doñana

Bonares, Huelva. Desde 2007

Por Ana Villa Díaz

Espacio Natural Doñana
Reserva de la Biosfera de Doñana

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Red Española de Reservas de la Biosfera

Programa MaB 1971-2021

DOÑANA PARQUE NACIONAL PARQUE NATURAL

Un camino de ida y vuelta

La historia de esta pareja me recuerda a los cantes de ida y vuelta, aquellos palos flamencos que habían llegado a las Indias, e impregnándose del folclore de sus parajes, desconocidos para los españoles, regresaron transformados, enriquecidos y empapados del estilo de estos países, que posteriormente tendrían una relación especial con España.

La similitud entre estos estilos aflamencados por los cantaores, que recogieron los aires de ultramar con mayor o menor acierto, y nos los devolvieron después de hacer las américas, y la historia de los propietarios de la quesería; puede ser, de una parte, porque Ana es andaluza y onubense, natural de la Palma del Condado -1978-, y Juan Francisco -1970- es extremeño, de Esparragosa de Lares, Badajoz, ambas tierras de descubridores. De otra, porque son personas ingeniosas que actúan con valor en situaciones arriesgadas, que descubren una oportunidad, se organizan para poder atraparla y añadirla como nuevas fuentes de conocimiento en la gestación de su empresa.

Ana desciende de una familia de agricultores de viñedo; un cultivo delicado, propio de entornos cuidados y de labores minuciosas, ubicado en los ruedos de los municipios que forman parte del Condado de Huelva, antiguo Condado de Niebla, mayorazgo de la casa ducal de Medina Sidonia, Condes de Niebla y propietarios del Coto de Doñana; designado, a finales del siglo veinte, Reserva de la Biosfera. El lugar en el que nace destaca por ser una tierra llana, que cuenta con cerca de tres mil horas de sol al año. La influencia del Atlántico suaviza sus temperaturas, propiciando inviernos de precipitaciones moderadas; prácticamente libres de heladas. Estas circunstancias configuran su clima semiárido, también llamado mediterráneo seco, de veranos calurosos; estación en la que escasea el recurso del agua.

En este territorio, sus campos se destinan, preferentemente, a la agricultura; y en raras ocasiones, al desarrollo de la ganadería con razas de caprino y ovino. Además, desde hace unas décadas, fruto de un importante reajuste, esta actividad pierde protagonismo; por ello, negocios como el de *Quesos Doñana,* constituyen iniciativas poco comunes en estas tierras.

De su antecesor dice: «Mi padre adora el viñedo; tiene más de setenta años y todavía va al campo. Fue uno de los primeros agricultores que innovaron en este cultivo, pues realizó una amplia gama de ensayos para conocer el comportamiento en esta zona de la variedad colombard, que es una uva blanca francesa».

Juan Francisco, viene de una saga de ganaderos, carniceros y comerciantes. Expresado de otra forma: profesionales autónomos o por cuenta propia, cuyos ingresos proceden de diferentes ámbitos agropecuarios. Tirando de sus recuerdos manifiesta: «Somos una familia de ganaderos y carniceros que mataban,

en la época del año que se autorizaba, para después despachar el género de sus animales en su carnicería».

Sus antepasados se dedicaban a la explotación ganadera de oveja de raza merina en extensivo. La crianza del rebaño se fundamentaba en la venta sus carnes, actividad que cada primavera, aprovechando que los nuevos nacimientos elevaban la producción de leche, compatibilizaban con la elaboración de quesos, a la manera tradicional, con recetas de toda la vida, que vendían en su entorno próximo.

Dibujo de Manuel Moral.

A Esparragosa de Lares, llega Juan Francisco en su niñez, a finales de los años setenta; después de que sus padres hubieran experimentado el fenómeno de la emigración y decidieran regresar a su pueblo, con algo ahorrado, para montar una empresa, a la cual se incorpora, posteriormente, para aprender el oficio de sus progenitores.

> *A la sombra del antiguo castillo de Puebla de Alcocer, en el camino integrado en la Cabaña Real de Carreteros, surgió una venta. Esta venta, cuya especialidad culinaria era las esparragadas y la tortilla de espárragos, fue denominada Venta Esparraguera. La popularidad de la venta y la situación logística del lugar, facilitaron el asentamiento de jornaleros, pastores y operarios que trabajaban para la Orden de Alcántara. Con el tiempo Esparragosa se anexiona como barrio a Galizuela de Lares, pasando a denominarse Esparragosa de Lares*[1].

De sus orígenes, recuerda lo siguiente: «Mi niñez está unida al ganado. Con seis años me regalaron dos crías de cochinos para que los cuidara y los vigilara hasta la fecha de su matanza, pero, la mayoría de los días, me entretenía jugando con los amigos y olvidaba darles de comer». Son palabras de quien lleva en su retina el saber hacer de un entorno, donde sus habitantes vivían, básicamente, del aprovechamiento

1. https://es.wikipedia.org/wiki/Esparragosa_de_Lares#Villa_Romana_%22La_Sevillana%22

de los recursos naturales; asimismo, mantiene vivos en su memoria los sonidos y el bullicio que se generaba en las mañanas del mes de noviembre, cuando las personas, en un ambiente festivo y de alegría, procedían a la matanza del cerdo.

Tal como dice el refrán, *a cada cerdo le llega su San Martín*. En esa fecha, por San Martín, se despertaba, algo desorientado, por la algarabía y el alboroto de las costumbres propias de la vida del campo en los entornos rurales.

Nuestros protagonistas se conocen a finales del siglo pasado, en Cáceres, a donde Ana había llegado para estudiar terapia ocupacional, instalándose en un piso con la hermana de quien, pasados algunos años, sería su marido. En el año 2001 vuelve a su pueblo para trabajar en una empresa, pero esa decisión fue muy fugaz, sólo un momento de tránsito. En aquellas fechas ya habían decidido promover un proyecto de vida juntos y estudiaban la posibilidad de iniciar un negocio.

Dos años más tarde, se casan y deciden formarse en el centro IFAPA de Hinojosa del Duque realizando cursos sobre *Especialista en quesería*. La adquisición de estos nuevos conocimientos les descubre los secretos y la magia necesaria para elaborar los quesos; e impregna a la joven pareja de entusiasmo, generándole el impulso necesario para tomar la decisión más importante, hasta ese momento, en sus vidas: montar una fábrica de quesos.

El proyecto lo concibieron inicialmente para la zona de la que procedía Juan Francisco, conocida como La Siberia extremeña; comarca situada al noreste de Badajoz que destaca por sus grandes contrastes climáticos y por sus infraestructuras hidráulicas, pero, sobre todo, por el grado de aislamiento entre sus pueblos y la capital de la provincia.

Quesos Doñana. Foto: Manuel Simón Martínez Martín.

Finalmente se instalaron en el Condado de Huelva, en el polígono industrial El Corchito, en el municipio de Bonares, al que llegan en el año 2005 interesándose por la parcela número sesenta.

Esta decisión, que al principio les llena de incertidumbres, pasados

algunos años les colma con numerosos éxitos; tal como se puede comprobar, si nos detenemos en una de las paredes repletas de distinciones y premios que se encuentra en su instalación agroalimentaria.

Premios. Foto: Manuel Simón Martínez Martín.

Les pido que me cuenten, ¿por qué este lugar para instalar vuestra quesería?

> «Cuando estábamos realizando los cursos de formación en el centro IFAPA tuvimos la suerte de enterarnos de la existencia en Huelva, concretamente en Bonares, de la puesta en marcha de programas específicos para el desarrollo y la diversificación económica de las zonas rurales. Los objetivos de estas iniciativas eran impulsar el desarrollo sostenible en zonas en las que la actividad socioeconómica principal era la agricultura, la ganadería y la transformación de sus materias primas. Con esta información, llegamos al polígono industrial de este pueblo en el que se estaban impulsando numerosas infraestructuras destinadas al uso agroalimentario».

> «Nos pareció un sitio muy adecuado para montar nuestra empresa. Bonares está cerca de la Palma del Condado, donde teníamos parte de la familia, además las poblaciones cercanas aglutinaban muchos habitantes, que podrían ser posibles clientes de nuestro producto».

Nuestra maestra y maestro queseros llevan el emprendimiento, el tesón y el valor del trabajo en sus venas; cualidades a las que recurren, en sus inicios, para realizar una amplia gama de tareas de albañilería y fontanería, imprescindibles para la construcción de la nave industrial ubicada en una parcela que supera los novecientos metros cuadrados de superficie; de las que la quesería ocupa más del cincuenta por ciento.

En relación con esta etapa, sus propietarios me comentan lo siguiente:

Acceso a la tienda de la quesería. Foto: Ana Villa.

En el interior de la quesería. Foto: Manuel Simón Martínez Martín.

«Hacíamos de todo, nos lanzamos a realizar la cimentación y muchas de las fases de la construcción. Se trataba de ahorrar dinero en cada uno de los temas que necesitábamos, porque no teníamos mucho».

De entre las cualidades de Juan Francisco, Ana destaca la siguiente:

> «Es muy habilidoso, yo aprendí rápido las tareas y le ayudaba en ellas. Lo que era más difícil y nos generaba más inquietud era la gestión administrativa, es decir, la documentación que teníamos que preparar para acompañar a todo el proceso constructivo, menester al que, sobre todo, me dediqué yo, y la verdad que, en algunos momentos, fue tan duro que muchas veces pienso que si tuviera que hacerlo con esta edad, no lo haría».

En el año 2007, acabadas las obras, deciden adquirir la maquinaria y comenzar a producir quesos frescos y semicurados, que ven la luz en noviembre de ese mismo año; en unas instalaciones que cumplen con todas las medidas higiénico-sanitarias exigidas para evitar la contaminación del exterior de la materia prima. Para ello, realizan todos los análisis necesarios, de éstos, algunos se destinan a controlar y evitar el efecto de las bacterias; otros, a mantener la acidez adecuada de la leche, que puede ser de cabra, oveja

Ana trabajando en la quesería. Foto: Ana Villa.

Juan Francisco con sus quesos. Foto: Facebook Quesos Doñana.

o vaca. En el caso, de que los resultados no sean los convenientes, la leche se descarta, pues, al ser productos muy artesanales y sin aditivos, es clave que todo el proceso cumpla con las características apropiadas, y que pasen pocas horas entre el ordeño del animal y el comienzo de la elaboración de sus productos.

A estos jóvenes emprendedores los primeros reconocimientos les llegan pronto. En febrero de 2008, sus quesos reciben el tercer premio *al mejor queso de Andalucía*, y la empresa la distinción de *Jóvenes emprendedores* de la provincia de Huelva. Ambos hechos son el quinqué que les alumbró el camino elegido que les llevó a un lugar, donde lo incierto del negocio se convirtió en una gran oportunidad.

A partir de esa fecha comienzan un recorrido de éxito, trabajo y tenacidad que aún no ha finalizado, pues siguen participando, activamente, en ferias, foros y jornadas.

El valor de una marca

Quesos Doñana es el marchamo con el que se conocen la amplia variedad de productos de la empresa. La conforman dos vocablos, de los cuales, el segundo alude a una zona que disfruta de los distintivos

siguientes: *Patrimonio de la Humanidad, Lugar de Interés Comunitario, Zona de Especial Protección para las aves*, y además, en su versión más moderna y actual, ha sido designada Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Bonares pertenece al ámbito de esta Reserva, que encuentra sus límites administrativos al este, en el municipio de Palos de la Frontera, al oeste, en La Puebla del Río; y al sur en Sanlúcar de Barrameda. Sus poblaciones, ubicadas al final del estuario del Guadalquivir -río que vertebra Andalucía- se distribuyen en el entorno de un lugar declarado, en 1969, Parque Nacional, el cual, fruto de su propia evolución, ha creado vínculos con el espacio protegido que son indisociables.

En este contexto, de Doñana, encontramos también referencias en la página web de esta empresa:

> «El nombre de nuestra empresa hace referencia al lugar en donde nos encontramos. Estamos situados a las puertas del Coto de Doñana, un Parque Natural de incalculable valor y belleza. Un espacio protegido poblado de vegetación y fauna silvestre, próximo a la costa atlántica e influenciado por el soleado clima andaluz".

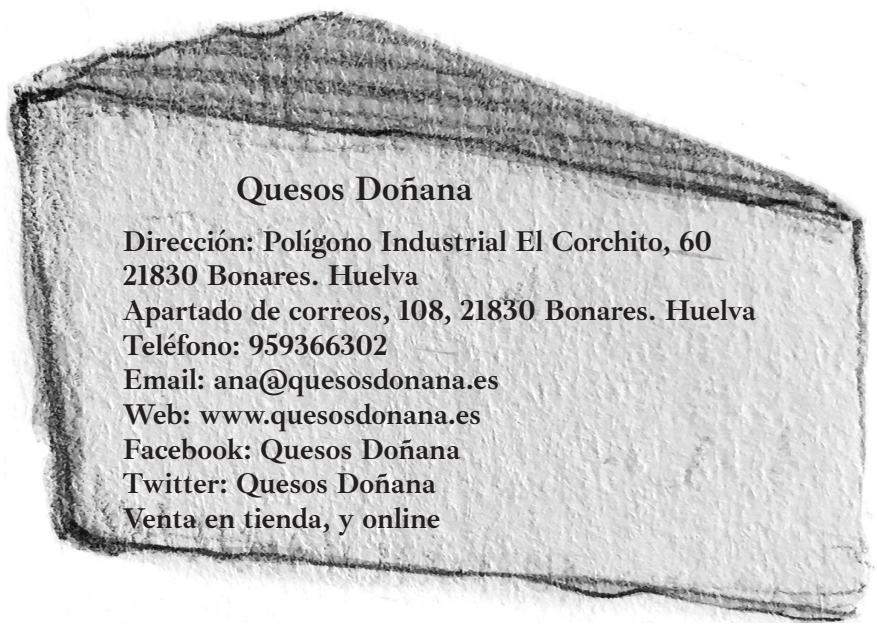
Doñana como marca, como identidad, es el territorio al que miran y que les sirve de espejo cuando transmiten las bondades, la calidad y la singularidad de la que hacen gala, fruto del finísimo mestizaje entre el pasado y el presente; un mestizaje que destilan generosamente los diferentes tipos de quesos de cabra, oveja o vaca que elaboran: Tierno, semicurado, quesos especiados con aceite, pimentón, romero, a las finas hierbas y a las cinco pimientas; madurado de cabra; curado de cabra al pimentón, en manteca y de leche cruda; curado de oveja, en aceite y queso sin lactosa.

Ana y Juan Francisco en la tienda. Foto: Manuel Simón Martínez Martín.

Sus quesos han sido presentados en una amplia gama de concursos, y han obtenido los premios que contemplamos a continuación: Medalla de Oro Lactium en Barcelona por el queso tierno; Medalla de Oro en la World Cheese Awards al queso curado de cabra al pimentón, durante varios años. A estos le siguen el

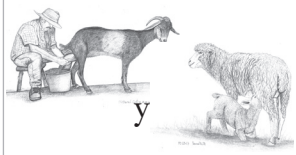
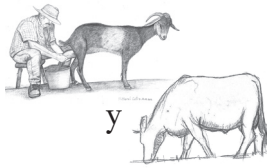
II Premio en el segundo concurso Sierra de Cádiz al queso semicurado, que recibe hasta tres galardones más: II Premio Tabefe en Fuerteventura, Premio Sierra de Cádiz y Premio Fica de Granada. Para finalizar esta amplia lista de galardones, en el año 2019 en el IX Campeonato Andaluz de Quesos tradicionales celebrado en Villaluenga del Rosario, en la Serranía de Cádiz, obtuvieron el Primer Premio en la categoría de Receta Innovadora por su Trampantojo de fresas.

Quesos Doñana es una empresa que forma parte de una gama de embajadores, en este caso, representados por Ana y Juan Francisco, que dan a conocer la cara de Doñana vinculada a la producción de alimentos, la más humanizada, representada por personas que llegan a este rincón, que reconocen sus bondades y nos las devuelven con productos auténticos, diferenciados, de calidad, que son consumidos en ámbitos regionales, nacionales y europeos.



Quesos Doñana

Dirección: Polígono Industrial El Corchito, 60
21830 Bonares. Huelva
Apartado de correos, 108, 21830 Bonares. Huelva
Teléfono: 959366302
Email: ana@quesosdonana.es
Web: www.quesosdonana.es
Facebook: Quesos Doñana
Twitter: Quesos Doñana
Venta en tienda, y online

	Quesos que elaboran **Cuajo animal y vegetal**
	**Tierno** **Semicurado** **Especiados con aceite, pimentón, romero, a las finas hierbas y a las cinco pimientas.**
	**Curado en aceite**
	Madurado de cabra **Curado de cabra al pimentón, y en manteca** **Curado de leche cruda**
	Curado
	Sin lactosa

La Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos

Por Mchich Derak

Milagros Pérez Villalba

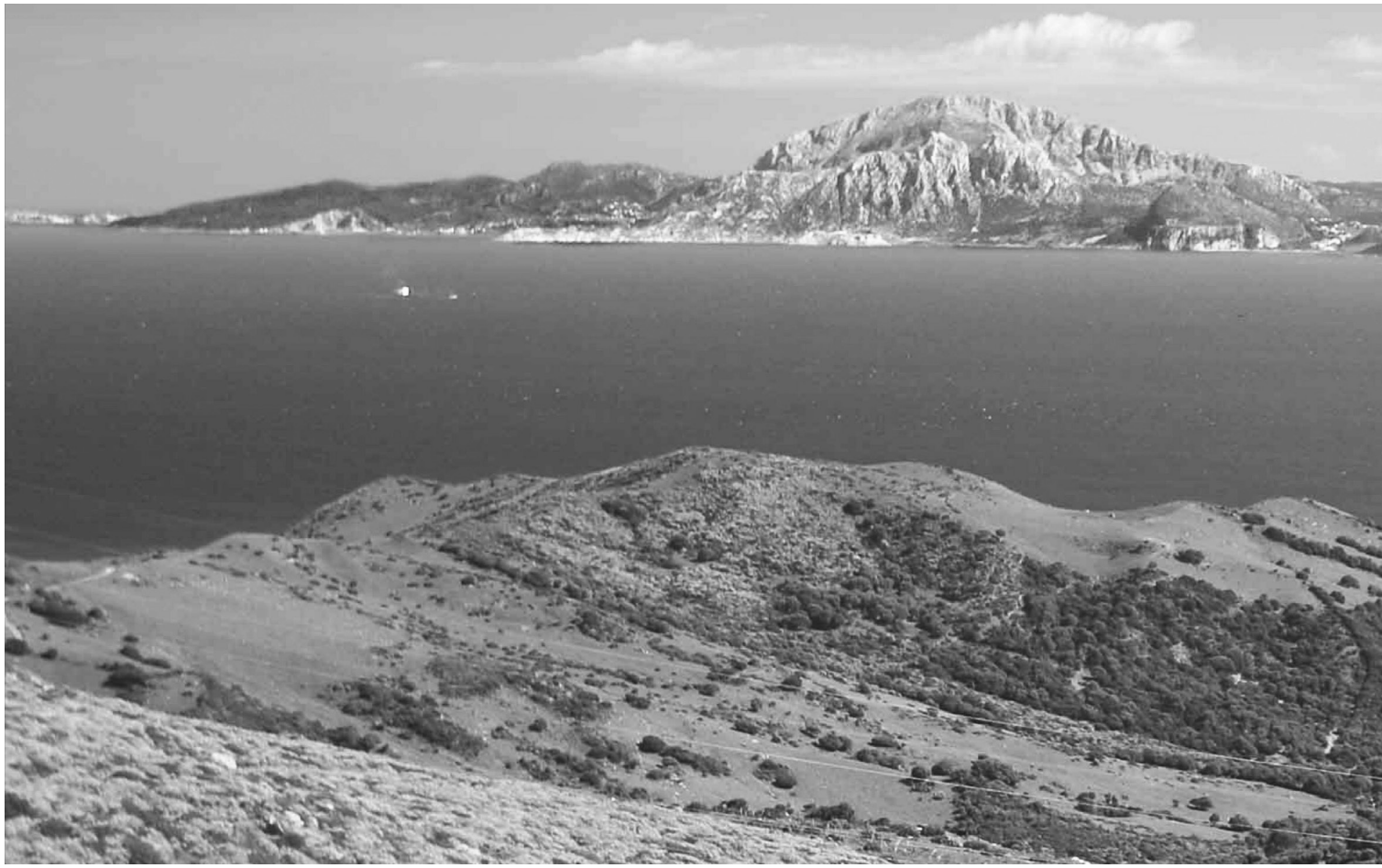
y

Águeda Villa Díaz

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

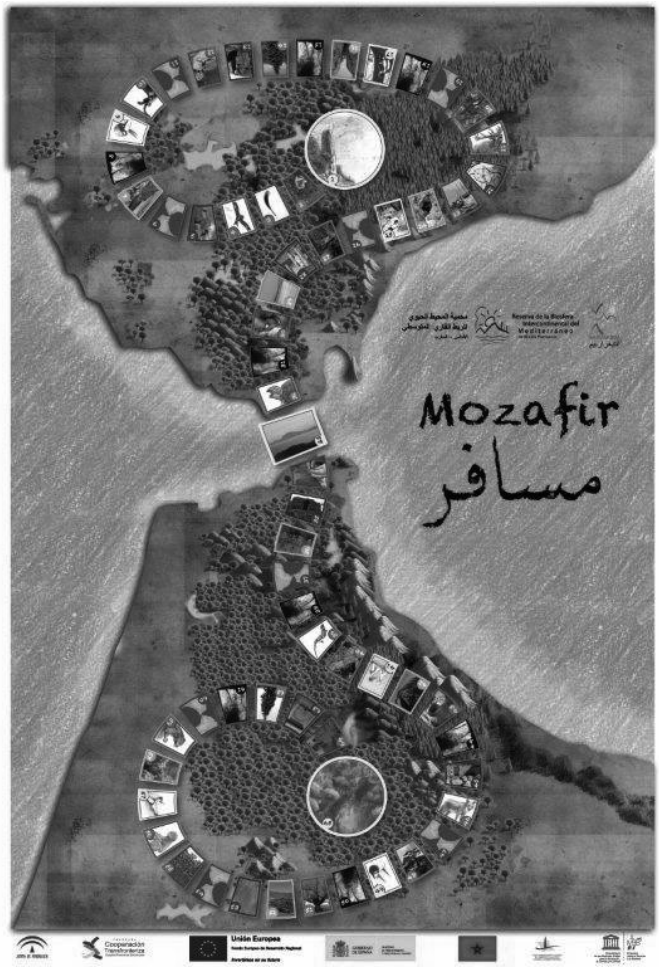


Por donde transitan sabores de quesos entre dos continentes

La Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos -RBIM- fue designada por la UNESCO en 2006, inscribiéndose en la Red Mundial de Reservas de la Biosfera como la primera reserva transfronteriza e intercontinental, una característica que sigue manteniendo en la actualidad. Esta reserva se emplaza en la doble encrucijada de Europa y África,

Fotografías de este capítulo: Archivo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca, y Desarrollo Sostenible.

y entre el Mediterráneo y el Atlántico, teniendo su punto central en el Estrecho de Gibraltar, el cual, flanqueado por las columnas de Hércules, fracciona en dos un ámbito definido por algunos arqueólogos como el Círculo del Estrecho. El territorio de la RBIM supone 907.185 hectáreas, que se distribuyen casi al cincuenta por ciento entre ambas orillas y discurren por las provincias de Cádiz y Málaga -Andalucía-, Chefchaouen, Larache, Ouzzane, Fahs Anjra y Tetuán -Marruecos-. En conjunto acoge ciento ocho municipios con una población total que supera el medio millón de habitantes.



Juego-cuento para escolares de la Rbim.

La RBIM conforma un gran socioecosistema rico en singularidades y sustentado sobre las montañas de la gran y accidentada cordillera Bético-Rifeña, cuyas alturas oscilan entre los 2.170 metros del Jbel Lakraa y los más de 500 metros de profundidad del Estrecho de Gibraltar. La importancia del agua es igualmente determinante en esta reserva, tanto por su abundancia como por las distintas manifestaciones de la misma -precipitaciones de lluvia y nieve, aguas subterráneas, nieblas, surgentes medicinales y la salada, marina y litoral-. Estas circunstancias y características vienen permitiendo el desarrollo de múltiples ambientes, que dan como resultado unos muy altos índices de biodiversidad, reflejados en sus más de 2.000 especies de flora y fauna con importantes endemismos, como el pinsapo, la sabina mora o el cedro.

A lo señalado, se suma el papel que juega este estrecho en las migraciones de la avifauna europea y africana; así como en todo un conglomerado de tránsitos vitales tanto de otras especies animales y vegetales, como de los propios procesos culturales de los seres humanos que vienen habitando estas tierras.

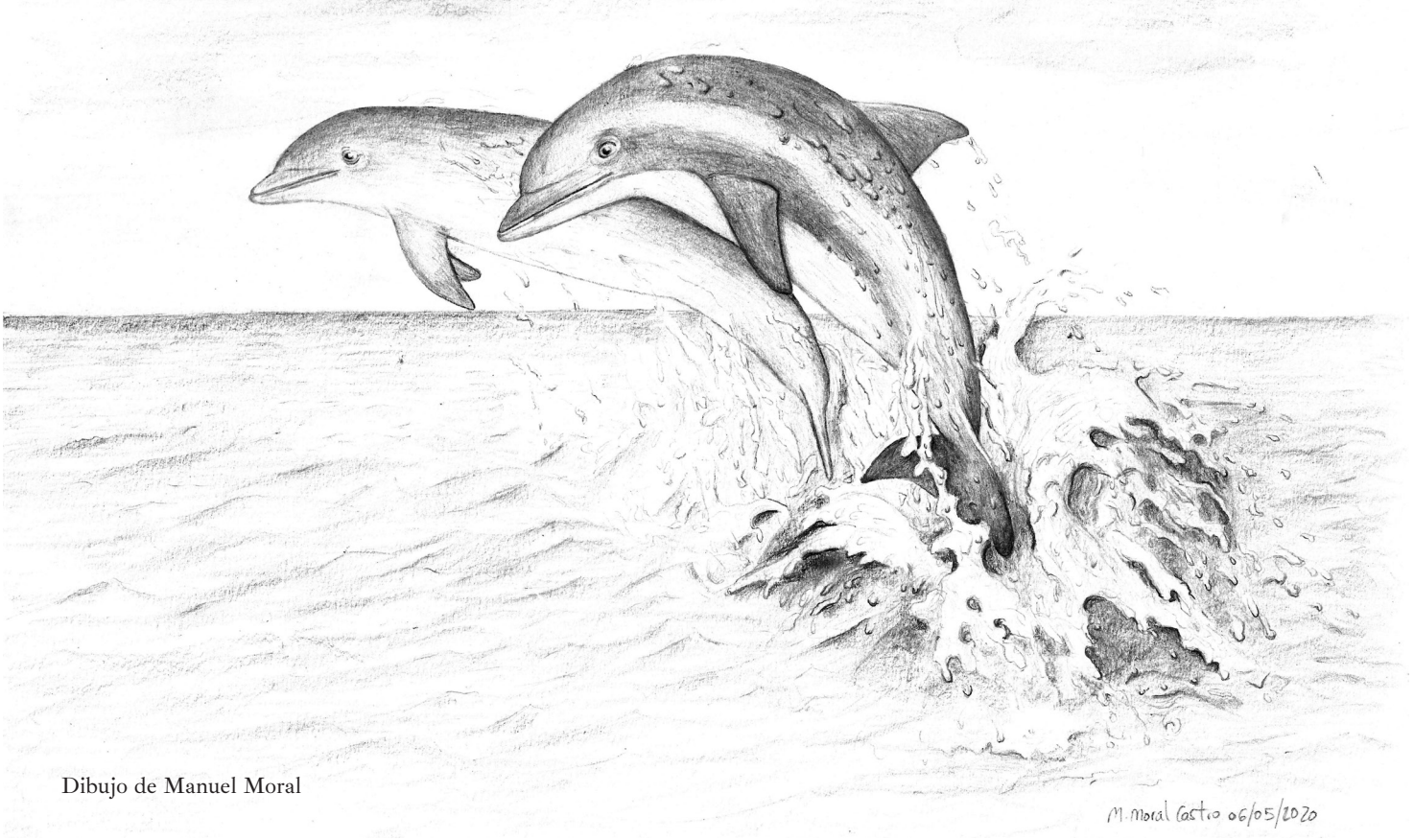
Y, es que, histórica y culturalmente, el ámbito de esta reserva responde a una trayectoria de vecindad e intercambios que ha determinado su identidad y formas de vida desde la prehistoria, generando, en ambas orillas, una dinámica cultural, social y humana paralela e interrelacionada. En todo este largo y complejo proceso se pueden destacar la romanización durante la Antigüedad y, durante la Edad Media, su larga etapa como frontera entre los reinos cristiano y musulmán, que dio como fruto la cultura andalusí. Esta última etapa fue especialmente prolija y quedó muy arraigada en ambos países, de ella se mantienen aún múltiples elementos de patrimonio material e inmaterial.

Puede decirse que, el amplio territorio sobre el cual planea la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo, cobija un sin fin de expresiones culturales y económicas que revelan la complementariedad de ambas orillas, entre ellas, la ganadería y los productos derivados de su carne y su leche, ocupan un destacado lugar desde tiempo inmemorial. Pues, la ganadería tradicional en extensivo, viene desarrollándose -desde siempre- en estas irregulares sierras, donde las fuertes pendientes dan paso a sorprendentes y sabrosos prados, en los que vienen criándose distintas especies de ganado doméstico, especialmente caprino, ovino, y bovino, cuyas especificidades han desembocado en su consideración como razas autóctonas.

La elaboración de quesos, pero también de otros productos como yogurt, calostros, cuajadas, etcétera, hermanan especialmente a los ganaderos y ganaderas de Andalucía y Marruecos, un grupo humano depositario de un conocimiento secular que los vincula con su territorio, y que puede facilitarles un mejor futuro si se continua el camino de modernización y actualización ya iniciado con algunos de estos productos. Como ejemplo, la experiencia desarrollada en los últimos años por las mujeres ganaderas y queseras de la Sierra de Grazalema fue elegida para exponerla en el IV Congreso Mundial de Reservas de la Biosfera -Lima, 2016-, en el marco de la sesión denominada Mujer e Igualdad.

En el impulso de este proceso es donde se sitúa la RBIM que, como la empleita que abraza la materia prima de estos quesos, pretende seguir estimulando esa transformación hacia la calidad y hacia la mejora de vida de la población local en el conjunto de su territorio, tanto en el lado español, como en el marroquí, en el que producen un muy buen queso de cabra -sobre todo en Chefchaouen y Larache-, pero en el que su cadena de producción, mejora y comercialización requiere de apoyo. Hemos de lograr que nuestros quesos sean un importante factor para la consecución de un desarrollo social y económico sostenible, e igualitario, en nuestras sociedades rurales.

Dibujo de Manuel Moral.

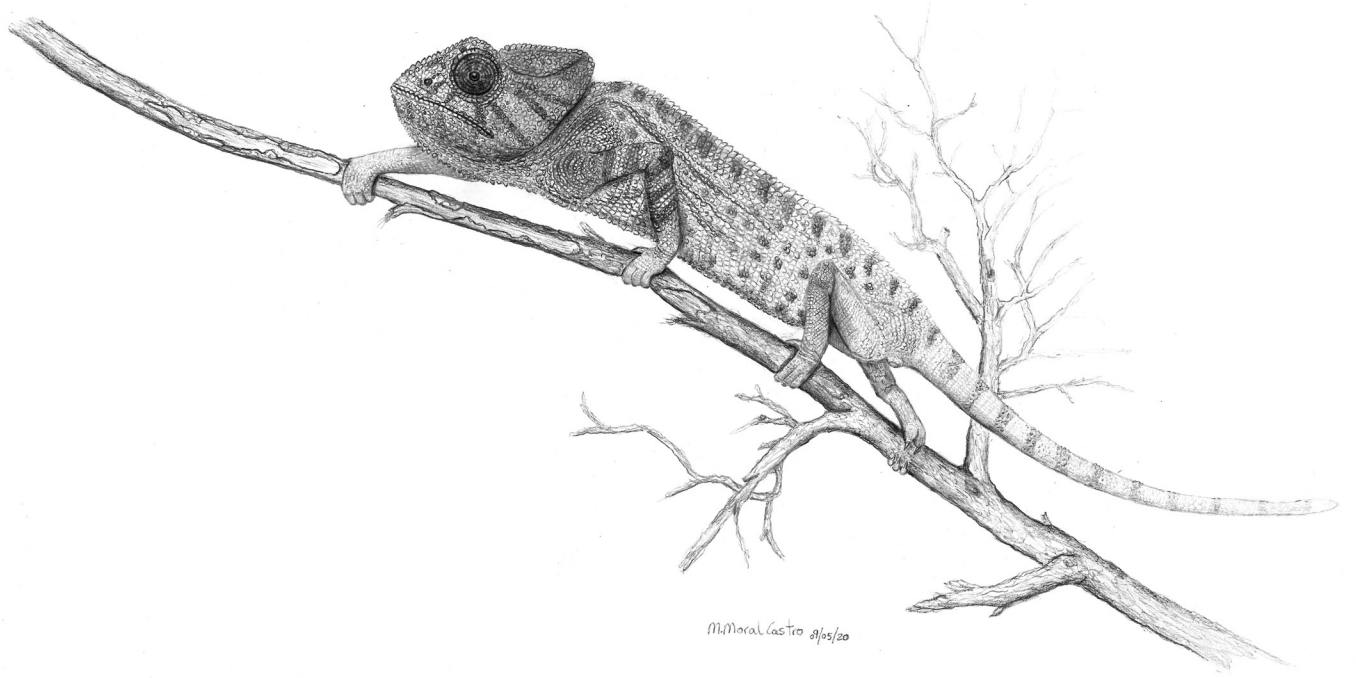


Dibujo de Manuel Moral

El Parque Natural del Estrecho

Por Jorge Serradilla Santiago

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
Red Española de Reservas de la Biosfera
Programa MaB 1971-2021
PARQUE NATURAL Del Estrecho



Dibujo de Manuel Moral.

No fue hasta el año 2003 cuando este enclave geográfico situado entre dos continentes -Europa y África- y perteneciente a tres regiones marinas -Macaronésica, Atlántica y Mediterránea-, fue declarado bajo la figura de protección de *Parque Natural*, siendo actualmente el más joven de Andalucía. La singularidad de este espacio marítimo-terrestre se caracteriza por la riqueza ecológica, su situación biogeográfica, el variado patrimonio arqueológico e histórico, el gran desarrollo turístico y el enorme valor paisajístico. Tanto es así, que alberga dentro de sus límites a tres espacios naturales: el Parque Natural del Estrecho, el Paraje Natural Playa de Los Lances, y el Monumento Natural Duna de Bolonia.

La riqueza de especies de aves que conforman el fenómeno anual de las migraciones fundamenta la alta protección de este espacio, declarado *Zona de Especial Protección para las Aves* conforme la Directiva 79/409. De igual modo, en el año 2012, el Parque Natural del Estrecho es declarado Zona de Especial Conservación perteneciente a la *Red Ecológica Europea Natura 2000,* albergando una gran riqueza

marina, con más de 1.900 especies catalogadas. Entre las especies de flora y fauna más representativas, y que se encuentran recogidas dentro del Catálogo Andaluz de Especies Silvestres Amenazadas cabría destacar: *Juniperus oxycedrus* ssp. *macrocarpa, Asplenium marinum, Aphanius baeticus, Neophron percnopterus, Astroides calycularis, Balaenoptera physallus, Caretta caretta, Charonia lampas, Delphinus delphis, Dendropoma lebeche, Patella ferruginea,* y *Tursiops truncatus,* entre otras.

Si la alta biodiversidad marina y terrestre del Parque Natural del Estrecho es sobresaliente, no lo es menos su patrimonio cultural, que permanece en el territorio como testigo de las civilizaciones que aquí han convivido. El elemento patrimonial más relevante es, sin lugar a dudas, el *Conjunto Arqueológico de Baelo Claudia*, declarado como tal en 1989, cuya importancia se encuentra reconocida por la Real Orden de 1925, que lo declaró Monumento Histórico Nacional. Desde la antigüedad hasta nuestros días ambos espacios, el natural y el cultural, se han beneficiado mutuamente. Como si de una simbiosis se tratase, estos espacios han convivido desde que la ciudad romana naciera allá a finales del siglo II a.C.

Este patrimonio cultural se caracteriza por su gran variedad en cuanto a etapas cronológicas en las que se ha desarrollado -Edad del Bronce, romana, musulmana, etcétera- pero también desde el punto de vista tipológico: necrópolis, factorías, conjuntos urbanos, instalaciones o elementos defensivos o etnográficos, etcétera. En este contexto es de resaltar la Necrópolis de los Algarbes, las canteras romanas o las torres almenaras costeras.

La actividad primaria ha convivido en armonía en este Espacio Natural, modelando el paisaje y, en muchos casos, siendo un elemento esencial para garantizar la persistencia de los recursos. En el caso que nos ocupa, la producción de una materia prima como es la leche se obtiene a través de un aprovechamiento de los pastos de manera sostenible, manteniendo una capacidad de carga acorde con la producción de estos pastizales, realizando un manejo cuidadoso y bajo los estándares de la certificación ecológica. Como resultado final, se obtiene un producto de gran calidad, un queso conocido y reconocido en el territorio, en este contexto natural tan extraordinario y singular como es el *Parque Natural del Estrecho*.

Dibujo de Juan Carlos Soto.

Inmaculada Bendala Tamayo y Jesús Pelayo Cote

El Cabrero de Bolonia

Tarifa, Cádiz. Desde 2012

Por Jorge Serradilla Santiago

Parque Natual del Estrecho
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterraneo Andalucía-España-Marruecos

Pastoreo rutinario de Jesús con su rebaño por los montes de Sierra Plata, Tarifa. Foto: Jorge Serradilla.

Alfonso Jesús Pelayo Cote nació en Tarifa e Inmaculada Bendala Tamayo en Sevilla. Su quesería es el Cabrero de Bolonia.

Jesús y yo nos conocimos por primera vez en el año 2015, en una reunión convocada por el Ayuntamiento de Tarifa y la Delegación de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, para la nueva redacción del *Pliego de Pastos de los Montes de Tarifa*, el cuál me encargué de redactar tras reuniones con las distintas asociaciones de ganaderos de los montes públicos pertenecientes a dicho Ayuntamiento. Como no podía ser de otra manera, Jesús defendía a los ganaderos y los escasos recursos con los que estos cuentan. Como presidente de la Asociación de Ganaderos de la Dehesa de Sierra Plata, me llamó la atención su carácter dialogante y conciliador, entendiendo la alta carga ganadera que los montes mantienen y la necesidad de la reducción gradual de la misma.

Esta quesería tiene su emplazamiento en Bolonia, en el paraje conocido como El Realillo de Sierra Plata, a unos tres kilómetros del Complejo Arqueológico de Baelo Claudia, en el municipio de Tarifa. Es este su domicilio y donde comenzó la actividad quesera a la que ambos se emplean con dedicación y pasión.

Cabras

Los padres de Jesús siempre han tenido ganado: cabras y cerdos, entre otros. «El que siempre ha vivido en el campo siempre ha tenido ganado», me dice.

Jesús me cuenta algunas cosas:

> «En aquella época todos los ganaderos con cabra hacían sus propios quesos. Por aquel entonces los quesos no se registraban, y se producían para el consumo propio o para una pequeña venta a otros vecinos. Qué curioso es el campo... el color verde del matorral se convierte en el blanco de la leche».

A Jesús, de niño, le gustaba poco estudiar. Los recuerdos de un colegio interno de la infancia no le son agradables. Con seis años veía a sus padres cada dos semanas. No acabó la EGB, pero consiguió su graduado escolar siendo adulto.

Sobre principios del año 2000, Jesús se dedicaba a la construcción como albañil. No le faltaba trabajo en la zona del Realillo de Bolonia, pero la realidad era que no le entusiasmaba demasiado la idea de dedicarse siempre a trabajar en la obra. El destino le tenía preparada una sorpresa.

Veterinaria a domicilio

En cuanto a *Inma*, que estudió en Córdoba veterinaria, se fue con una beca Erasmus a Bélgica, y allí descubrió la homeopatía y coincidió con Cristina Ward, que actualmente es empresaria de turismo activo en Tarifa -Aventura Ecuestre-. Con ella conoció Tarifa en los años 2002 y 2003. Tres años después Cristina le ofreció trabajo y es entonces cuando Inma se estableció como veterinaria a domicilio en Tarifa, siendo su especialidad la homeopatía. En aquella época Jesús llamó a una veterinaria -Inma- para que viera a su perro enfermo. Así fue como se conocieron y como germinó una amistad que terminaría en pareja.

Niños y más cabras

Exactamente el 5 de octubre de 2007 Jesús compró cuatro cabras. Quería dedicarse a la leche de cabra y dejar la construcción. Este es el momento en que podría considerarse que da comienzo la idea de la quesería. Mientras tanto, Inma continuó con la clínica veterinaria a domicilio.

El 26 de febrero de 2008 solicitaron el registro de sesenta cabras y, cinco meses después, nació el primer hijo de ambos. Inma, embarazada, se inició en el conocimiento de la cría de cabras, y viajó a Córdoba para seguir aprendiendo de la ganadería caprina con una veterinaria de la Covap.

El uno de enero de 2009 le compran a Daniella Antille -una suiza asentada en Algodonales-, cuarenta cabras certificadas de la raza payoya en ecológica. Esta decisión de hacerse con la raza payoya, que es au-

Inma durante el procesado de quesos en el laboratorio propio. Foto: El Cabrero de Bolonia

tóctona de la Sierra de Cádiz, obedeció a la recomendación de Olga González, Secretaria de la Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya, quien orientó a Jesús e Inma para que compraran una raza de cabra adaptada al entorno de Bolonia. La razón de ser una ganadería ecológica responde a la forma de vida que mantienen Jesús e Inma desde que se conocieron, pues son personas comprometidas con el medio donde viven y han criado a sus hijos. Producen y consumen productos ecológicos. Tres meses después compraron veinte más. En esta ocasión, les acompañaba Hugo, su hijo de seis meses.

Una crisis de precios y una quesería

En 2010 se produce la crisis del sector lácteo en Andalucía. Había tanta leche de cabra que nadie quería comprarla. Inma propone, como Asociación de Ganaderos, encargarse de recoger la leche y crear un centro de recogida en la zona del Pozuelo, el único centro existente en Tarifa. Como había tanta, Fromandal, la empresa francesa que habitualmente se hacía con ella -y que la trataba térmicamente en Lebrija para enviarla a Francia para crear los quesos franceses-, no quiere más leche, y esto provoca una caída de precios. Es entonces cuando deciden crear la quesería para darle salida a la leche de sus cabras. La otra opción era vender las cabras, y perder las subvenciones solicitadas. La decisión era firme: crearían una quesería.

Con tesón todo se consigue

No sin dificultades, en julio de 2009 Jesús crea la Asociación de Ganaderos de Sierra Plata. Una vez decididos a crear la quesería, se desplazan a Jerez de los Caballeros para comprar, por doce mil euros, los componentes de una quesería de segunda mano: cubas de cuajado, prensa, tanques de frío, maquinaría de refrigeración para la maduración de los quesos, moldes, etcétera. Toda esta maquinaria per-

maneció un año entero en el garaje porque no podían conseguir la licencia de actividad por parte del Ayuntamiento de Tarifa. Inma presentó cuatro proyectos distintos para poder legalizar la quesería, no considerándose viable por el planeamiento urbanístico. Todas estos proyectos se solicitaron durante el año 2010, hasta que se tramitó el cambio de actividad de la licencia de ordeñadora a quesería, el 29 de diciembre del año 2011.

En enero de 2012 y tras un largo periplo, comienza la actividad en la quesería. José Luís Martín, actual organizador del salón del queso de Madrid y referente nacional de quesos, se desplaza a la quesería de Jesús e Inma para asesorarles, se establece el diseño de la quesería, la orientación de la cueva de maduración, etcétera. Lo normal es que los queseros pasen por el Centro de Formación de Hinojosa del Duque, pero ellos no pueden desplazarse con los dos niños pequeños, y es por ello que contactan con José Luís, quien realiza las primeras pruebas.

Durante tres años consecutivos, José Luís Martín visita una vez al año la quesería para realizar las pruebas oportunas, y comienzan a elaborarse los distintos tipos de quesos: enzimáticos -el queso fresco, semicurado y curado de cabra-, las cuajadas lácticas -tres días de elaboración-, y las cuajadas mixtas -el cremoso de Bolonia y el azul-.

Un logo con encanto

El logo de esta quesería tiene una peculiar historia: un día, Jesús se encontraba pastoreando las cabras con el cayado -el porro- en el campo, en las inmediaciones de Sierra Plata. Un vecino le hizo una foto y, con esta fotografía, Inma, su mujer, pintó sobre un lienzo a Jesús pastoreando, con su cayado y las cabras. El logo original pintado lo mantienen en la tienda actual. El nombre registrado «El Cabrero de Bolonia» fue consensuado por ambos. Buscaban algo personalizado, que representara los valores ambientales del entorno y, ya que Jesús era el último cabrero, decidieron aunar Cabrero y Bolonia.

Conciliación de la vida familiar y profesional.

Inma me cuenta como los primeros años fueron los más duros. Trabajo y más trabajo, además de una gran dedicación a sus dos hijos pequeños, una difícil tarea que ha sabido conciliar. Será por ello que, cuando surge este tema y le pregunto cuán duro ha sido el camino andado, se pone a buscar una publicación, que me enseña, titulada *Mujeres del Sector Agrario Ecológico Andaluz. Visibilización y Empoderamiento*, editado por la Red Andaluza de Dinamizadoras de Consumo Responsable y Alimentación Ecológica. En dicha publicación, Inma cuenta en un capítulo el camino recorrido hasta llegar a obtener una quesería de granja.

Queseros artesanos y de granja

El hecho de ser veterinaria especializada en homeopatía da lugar a que sus cabras estén tratadas mediante productos homeopáticos. Una novedad que incorporó Inma a sus cabras fue la aportación de suero como parte de su alimentación.

En el año 2013 Inma se traslada a Madrid para reunirse en el Ministerio de Agricultura por primera vez, junto a otros queseros artesanos y queseros de granja de España. Esta reunión propició la creación de la Asociación QUERED -Red Española de Queserías de Campo y Artesanas-. Actualmente esta asociación trabaja para defender a los queseros artesanos propiciando, entre otras, una mayor flexibilidad sanitaria.

También pertenecen a la Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya, encargada de realizar controles lecheros cada cuarenta días, midiendo proteínas, grasas, células somáticas, cantidad de leche, etcétera. Junto con las valoraciones genéticas, estos controles intentan mejorar la raza. La cabra payoya es una raza autóctona andaluza catalogada *en peligro de extinción*.

Al contrario que en el caso de otras queserías de tipología *industrial,* cuyos quesos se elaboran a partir de leche obtenida de animales alimentados de modo intensivo, en este otro tipo de queserías, como las de Inma y Jesús, la leche proviene de cabras que están alimentándose al aire libre, en y del monte. Un mes antes de la paridera es necesario suplementarlas con ochocientos gramos de pienso ecológico que compran en Bioloma -Jaén- y también en Agrosemilla, a través de la Cooperativa Los Remedios. En primavera les aportan poco pienso, ya que la hierba es abundante en el monte. Según me dice Inma, está demostrado que el perfil nutricional de la leche de cabras alimentadas y criadas en libertad es menor en colesterol.

Cuando comenzaron su actividad, una forma de publicitar la quesería fue en Canal Sur, donde Inma llamaba a diario para comentar lo que hacían en la quesería. Posteriormente, han visitado programas como *La Báscula, Andalucía Directo, Aquí la Tierra*, etcétera.

Los quesos de *El Cabrero de Bolonia*

Los quesos de esta familia se elaboran con leche de cabra payoya ecológica. Se trata de un queso artesanal, curado en madera de chopo en una cueva de maduración realizada en piedra. La humedad la aporta el agua que cae por esta piedra, simulando una auténtica cueva. En toda su actividad destaca el respeto por el entorno, por las propias cabras, y por hacer un producto innovador y tradicional.

Aquí, realizar pruebas y experiencias con quesos nuevos está al orden del día. Uno de estos quesos innovadores es el *Cremoso de Bolonia*, que es como un híbrido entre la *Torta del Casar* y el *Camembert*. La idea surgió estando Inma en Sevilla buscando salida a sus quesos. Se encontró con un queso cremoso y de aquí nació la idea. Experimentaron junto con José Luís Martín y, tras un tiempo de pruebas, nació el famoso *Cremoso de Bolonia*.

También elaboran quesos lácticos, rulos de cabra, bolitas de queso fresco, aromáticos, y el queso de *Pata de Mulo*. Estos quesos son aptos para vegetarianos porque utilizan cuajo vegetal -*Cynara cardunculus*- o cuajo microbiano -*Mucor miehei*-. Las cortezas son comestibles en todos sus quesos.

El día a día no es fácil, Jesús ordeña sobre las ocho de la mañana, y en los primeros años sacaba las cabras al monte y no volvía hasta por la noche. Así era complicado conciliar vida familiar y laboral.

Rebaño de Jesús de cabra payoya en producción ecológica en los montes de Sierra Plata, Tarifa. Foto: El Cabrero de Bolonia.

Lo que más le gusta a Inma es la parte creativa que tiene ser su propia Jefa: emprender proyectos nuevos y hacerlo motivada le llena de satisfacción. Es una mujer emprendedora y valiente, como refleja en la entrevista publicada en el libro *20 Mujeres-20 Empresas*, editado por la Asociación para el Desarrollo Rural del Litoral de la Janda en 2013.

Comenzaron elaborando queso fresco, pero se dieron cuenta que había muchos quesos de este tipo. Por esta razón cambiaron al certificado en ecológico con quesos semicurados y curados, y modificaron la estrategia de vender el queso fresco fuera, de tienda en tienda, y apostaron por traer al comprador a la finca. Cada año experimentan con quesos nuevos y de este modo han aumentado la diversidad de sus productos.

En un intercambio de recetas con un quesero suizo o austriaco -no lo recuerdan bien-, éste les regaló un queso semicurado con semillas de fenogreco -*Trigonella foenum graecum*-. A partir de entonces han estado

Jesús e Inma en la cueva de maduración, lugar de secado y curado, mostrando los quesos curados de gran formato. Foto: El Cabrero de Bolonia.

experimentando y elaborando quesos semicurados con esta fabácea, que le da al queso un sabor dulzón parecido a la nuez.

Durante tres años consecutivos José Luís e Inma realizaron pruebas para ir elaborando quesos distintos y nuevos, realizaron pruebas con el queso azul, con unos resultados no muy favorables, hasta que consiguieron la experiencia necesaria para realizar un queso azul de gran calidad. Actualmente mantienen más de quince variedades de quesos de tres clases de cuajada: enzimática, láctica y mixta. Entre los más singulares, destacar la cuajada láctica elaborada con el té en leche, el de fenogreco con su peculiar sabor nuez, el queso bañado en cerveza, y la cuajada láctica al carbón.

Jesús e Inma en la tienda. Foto: El Cabrero de Bolonia.

A través de contactos con la facultad de Ingeniería Agrónoma de Angers, en Francia, se realizaron acuerdos para que sus estudiantes realizaran prácticas en la quesería. Fue una estudiante que colaboró con la quesería quién les dio la idea de realizar una fermentación láctica menos ácida, colocando carbón vegetal en el exterior del queso, el cual le aporta suavidad al producto final.

El molde del *Pata de Mulo* lo compraron para hacer el rulo de cabra. Utilizando este molde con cuajada enzimática elaboraron el semicurado *Pata de Mulo,* uno de sus quesos más exitosos.

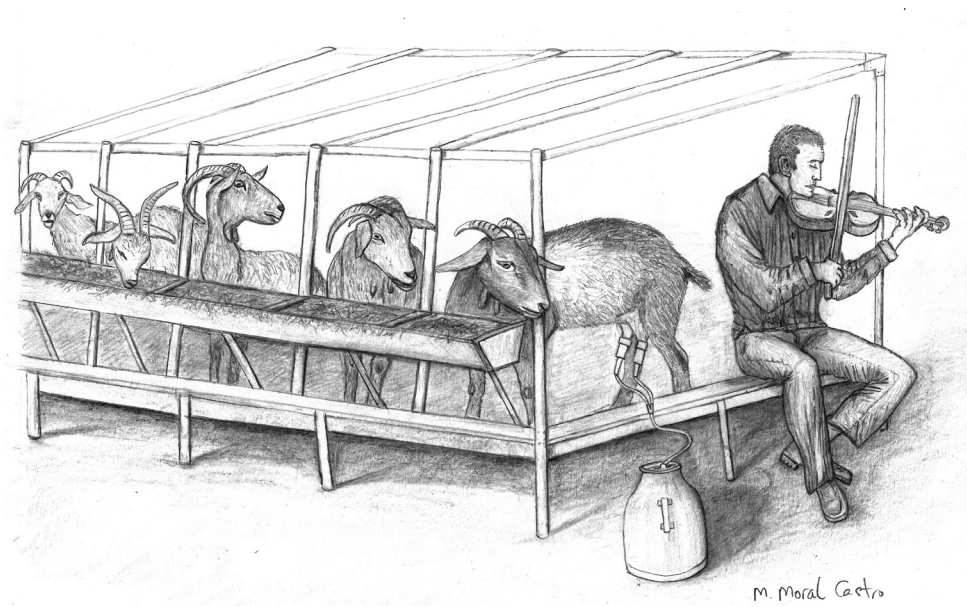
El ordeño

Una cosa que me llamó la atención el primer día que visité la quesería es que las cabras, en el momento de subir a la ordeñadora y durante el proceso del ordeño, se encuentran escuchando música clásica, lo cual es poco usual.

La leche recién ordeñada pasa al tanque de frío o a la cuba de cuajar. En función del tipo de queso y la cantidad de leche, ésta se refrigera a cuatro grados centígrados, o se madura la leche con fermentos a una temperatura de entre diez y doce grados, y se mezcla con la leche del día siguiente recién ordeñada. La leche se cuaja a distinta temperatura en función de la técnica a utilizar, y la elaboración posterior se realiza manualmente. De aquí, en función del tipo de queso, estos pasan a salmuera, sal fina, etcétera. Después pasan a la sala de oreo y terminan en la sala de maduración.

Visitas guiadas

Como actividad complementaria y fuente de diversificación económica, realizan visitas guiadas al interior de la quesería, donde se le explica al comprador la elaboración del queso, le enseñan la cueva de maduración y terminan con una cata de quesos. También realizan una singular actividad denominada *Un atardecer con cabras*, donde los visitantes contactan directamente con los animales en el monte, ordeñan y terminan con un picnic con tabla de quesos.



Dibujo de Manuel Moral.

Un día cualquiera en El Cabrero de Bolonia

Un día normal comienza a las siete y media de la mañana. Las cabras bajan del monte, se recogen en el corral y Jesús las ordeña con una ordeñadora automática. Los animales permanecen en el corral hasta las doce, es entonces cuando -hoy en dia- una persona contratada se encarga de las cabras y pastorean en el monte. Por la noche duermen en Sierra Plata. En la quesería trabajan tres o cuatro veces en semana, y los fines de semana se desplazan a los mercados ecológicos.

Los mercados a los que asisten son todos en ecológico: dos en Marbella, uno en Sevilla organizado por la COAG -Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos-, otro en el Puerto de Santa María, y otro más en Cádiz organizado por la RAC -Red Agroecológica de Cádiz-.

Pero no todo han sido satisfacciones, Jesús e Inma recuerdan bien aquellos días especialmente duros de lluvia, en los que las cabras se encontraban pariendo y aún tenían el corral sin terminar, y con los niños aún pequeños. Cuando les pregunto cuál es su mayor satisfacción, ambos coinciden en la calidad de sus productos, en la gran cantidad de visitas que tienen a diario, y en el éxito de la venta en los mercados. En estos momentos echan la vista atrás y se sienten orgullosos del duro trabajo que los ha llevado hasta aquí.

Aún recuerdan cuando comenzaron a coquetear con la idea de la quesería. Los vecinos les decían que estaban locos, que dedicarse a esta actividad los convertiría en esclavos.

Quesos y turistas

Dado lo recóndito de la ubicación de la quesería, llama la atención la gran cantidad de visitantes que pasan a diario por ella. Los extranjeros son comunes en Tarifa, pues sus playas, la naturaleza, los deportes de viento y el patrimonio arqueológico conforman un atractivo de ensueño que, lógicamente, no pasa inadvertido para los numerosos turistas de los que en buena medida se nutre la quesería. Como curiosidad, en el momento de hacer esta entrevista, llegó a comprar una familia de Murcia que se encontraba por la zona y que se había acercado hasta la quesería para llevarse queso a casa. En la entrada me paró un alemán, Klaus, para preguntarme sobre unos abrigos con pinturas rupestres, y en la mano llevaba una bolsa con unos quesos que le había comprado a Jesús.

En el caso de Inma y Jesús, quesos y turistas constituyen un binomio fundamental. Sus quesos están destinados principalmente al turismo, registrándose procedencias de países tan singulares como Islandia, Argentina, Irán, Paquistán, Afganistán o Israel, entre otras muchas.

Aunque no tienen premios, les satisface que el ochenta por ciento de la venta de sus quesos se realice en la propia quesería -venta directa-, y solo el veinte por ciento restante se efectúe en los mercados. Como ambos dicen: «el mejor premio es tener la venta asegurada».

Inma en uno de sus puestos de mercado. Foto: El Cabrero de Bolonia.

El Parque Natural del Estrecho

Ubicada en un entorno privilegiado del Parque Natural del Estrecho: Bolonia y Sierra Plata, esta quesería se ha consagrado dentro del sector como una quesería artesanal, de producción ecológica y en convivencia con un espacio natural protegido.

La relación de nuestros protagonistas con el Parque Natural es, en general, buena y positiva, tanto en su condición de ganaderos, como en la de empresarios y habitantes de este singular territorio, y su quesería cuenta con sus correspondientes autorizaciones. La declaración de este espacio como Parque Natural en 2003 facilitó que, poco a poco, se fuesen conociendo mejor sus poderosos valores naturales y culturales, que funcionan como un colosal atrayente para muchos visitantes, algunos de los cuales también se interesan por nuestros atractivos gastronómicos. En su opinión, los espacios naturales deben favorecer las actividades económicas, no ser un freno, sino un empuje a las iniciativas emprendedoras.

Piensan que asociarse es una buena herramienta para la actividad quesera. Perciben que los vecinos no vinculados a la ganadería y a la quesería, no están de acuerdo con que el ganado -las cabras- esté suelto en el monte, lo cual es origen de algunos conflictos.

Únicos

En definitiva, nos encontramos ante una quesería ecológica artesanal muy singular, que elabora quesos muy variados con recetas propias, incorporando nuevas técnicas e ingredientes que la hacen única. Una quesería en la que el visitante -turistas, senderistas, nacionales e internacionales- que accede a su tienda se lleva, además de unos quesos únicos, un recuerdo indeleble de un lugar realmente especial.

El Cabrero de Bolonia

Dirección: Calle Realillo, nº 20. 11391
Bolonia, Tarifa, Cádiz
Coordenadas: 36°06'34.5"N 5°45'57.8"W; X251006.531, Y3999710.844
Teléfonos: 650 421 774 / 662 564 867
E-mail: elcabrerodebolonia@gmail.com
Web: www.elcabrerodebolonia.com
Blog: elcabrerodebolonia.blogspot.com.es
Venta en la tienda en la propia quesería, y también online y facebook

Quesos que elaboran
Ecológicos. Cuajo vegetal y microbiano

Con leche pasteurizada:
- **Semicurado corteza lavada normal**
- **Semicurado corteza lavada, con cuatro variedades de aromáticos en corteza: romero, pimienta negra, hierbas aromáticas, aceite y pimentón.**
- **Semicurado corteza lavada aromático en masa: fenogreco -alholva- en el interior.**
- **Fresco láctico.**
- **Láctico afinado con ceniza en corteza, o variedad ceniza en el interior.**
- **Láctico afinado con penicilium. Mini rulos, formatos circulares. Variedad aromática con especias en corteza.**
- **Láctico al té. Se elabora el té en leche y se procesa el queso láctico.**
- **Cremoso de Bolonia.**

Con leche cruda:
- **Semicurado. Cortezas lavadas o con aceite en corteza.**
- **Semicurado Pata de Mulo.**
- **Curado bañado en cerveza ecológica.**
- **Curado emborrado.**
- **Curado de corteza lavada**
- **Rulo pata negra.**
- **Azul.**

Otros productos

También elaboran yogur natural, o yogur aromático con vainilla, con hierba buena, o con canela; y Kéfir.

Dibujo de Manuel Moral.

Parque Natural Los Alcornocales

Por Juan Manuel Fornell Fernández

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera
50 años
Programa MaB
1971-2021
PARQUE NATURAL
Los Alcornocales

Parque Natural Los Alcornocales

El Parque Natural Los Alcornocales constituye un vasto territorio ubicado entre las provincias de Cádiz y Málaga. Declarado como Parque Natural por medio de la Ley 2/89, de 18 de julio, de inventario de espacios naturales de Andalucía y medidas adicionales para su protección, fue ampliado en 2017, hasta alcanzar 173.000 hectáreas repartidas por dieciocho municipios. Desde 2006 forma parte de la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo España–Andalucía–Marruecos

Con su actual extensión, el Parque Natural Los Alcornocales disfruta de las características que hacen único a este extremo de la Península Ibérica, extendiéndose de oeste a este en una franja de unos cuarenta kilómetros, entre el océano Atlántico en Tarifa -del que en su punto más cercano dista unos trescientos metros- y el Mar Mediterráneo en San Roque, y de ochenta kilómetros de norte a sur, siguiendo las últimas estribaciones de las cordilleras béticas que, en el Parque Natural, cambian de orientación para dirigirse de modo perpendicular a la Isla de Tarifa, el punto más meridional de Europa.

De esta manera las sierras areniscas del Aljibe, pese a sus modestas alturas, que apenas llegan a los 1090 metros en el Pico del Aljibe, en su punto más alto, disfrutan de un régimen pluviométrico más propio de otras zonas, con precipitaciones que llegan a superar los 1500 milímetros anuales. Esta combinación de orografía y pluviometría da lugar a algunos de los elementos más singulares del Parque, los canutos -valles encajados con vegetación de laurisilva- y bosques de nieblas, donde abundan especies como el Ojaranzo y una amplia variedad de helechos, algunos de ellos en peligro de extinción.

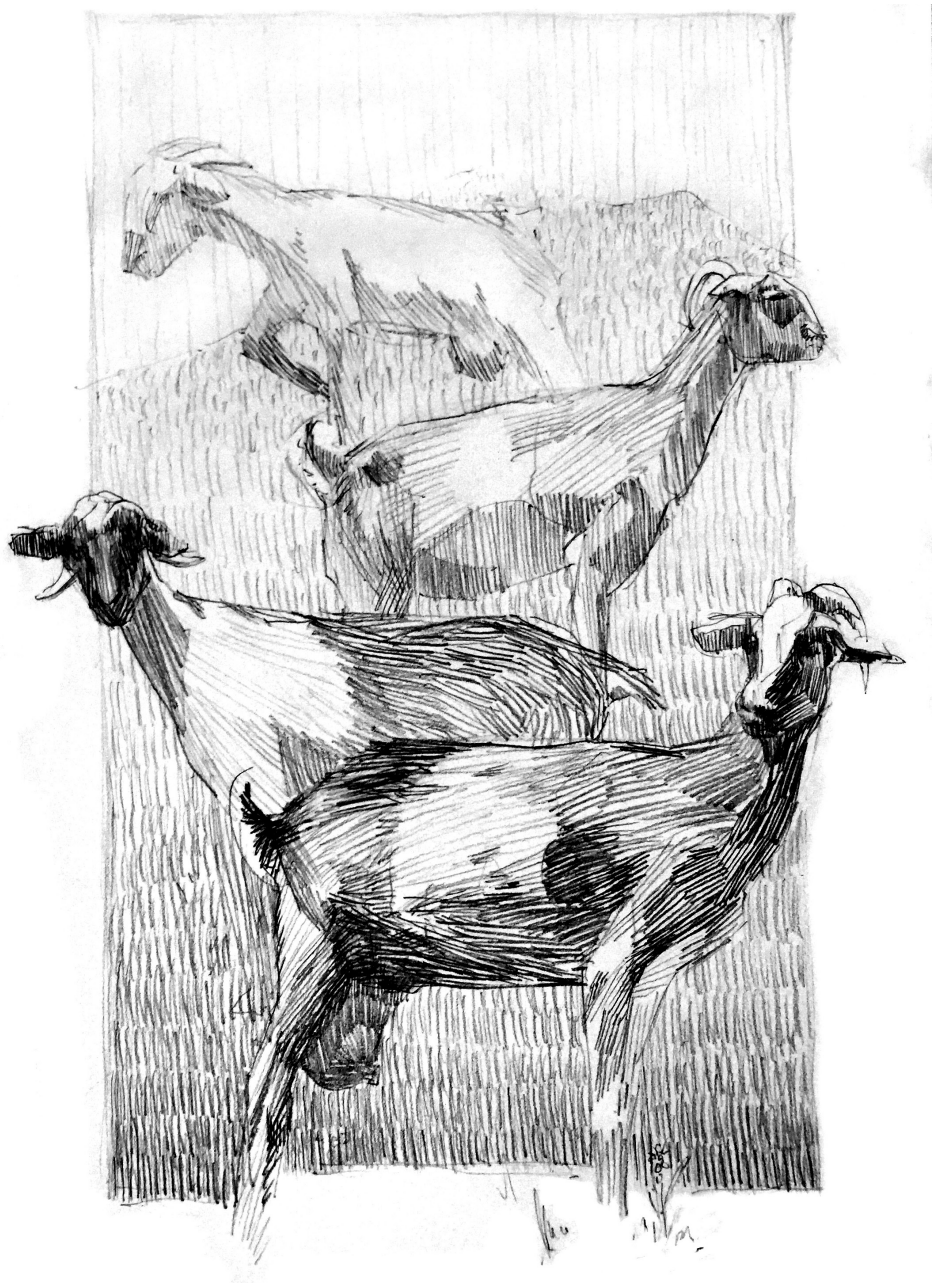
Pero sin duda, el elemento estrella del Parque Natural es el que le da nombre, el alcornoque -Quercus suber- que aquí encuentra el suelo y las condiciones meteorológicas necesarias para su desarrollo. Esta especie, únicamente presente en el Mediterráneo occidental, se desarrolla aquí en forma de bosque denso, diferenciándose de la dehesa propia de Sierra Morena y otras latitudes de la península ibérica.

Es el alcornoque, y el aprovechamiento de su corcho, el que marca el paso de la actividad económica del Parque Natural. La saca del corcho -llamada pela- se produce cada nueve o diez años, y sus labores previas de desbroces, y la realización de ruedos, veredas y vías de saca asociadas genera un importante número de jornales anuales para la población de la zona. Tras la saca se produce un período de pausa hasta la siguiente pela en la que la fauna se convierte en la protagonista del territorio, destacando la presencia de grandes ungulados como el ciervo, el gamo, el muflón y el más pequeño de todos ellos, el corzo morisco, que es propio de estos territorios.

Dada la abundancia de estas especies no debe extrañarnos la presencia de aves carroñeras, que convierten a Los Alcornocales en un espacio único para ver buitres leonados, acompañados de otras como el alimoche o el buitre negro, cada vez más frecuente en la zona. Y junto a ellas, águilas imperiales, pescadoras, milanos...

Todo ello se encuentra a las puertas del estrecho de Gibraltar, por lo que a la importante biodiversidad propia de espacios de transición, se une la presencia humana. El Parque Natural Los Alcornocales se ubica en una zona con una importante presencia humana desde tiempo inmemorial. Así, una de las características de este espacio es la alta presencia de pinturas rupestres, agrupadas en torno al llamado arte sureño, y en la que tenemos un fiel reflejo de lo que era la fauna de estos espacios hace milenios.

Sin embargo los avatares históricos han hecho que este espacio, con presencia de calzadas romanas, quedase prácticamente vacío durante la Edad Media, al configurarse como territorio de frontera entre el Reino Nazarí y

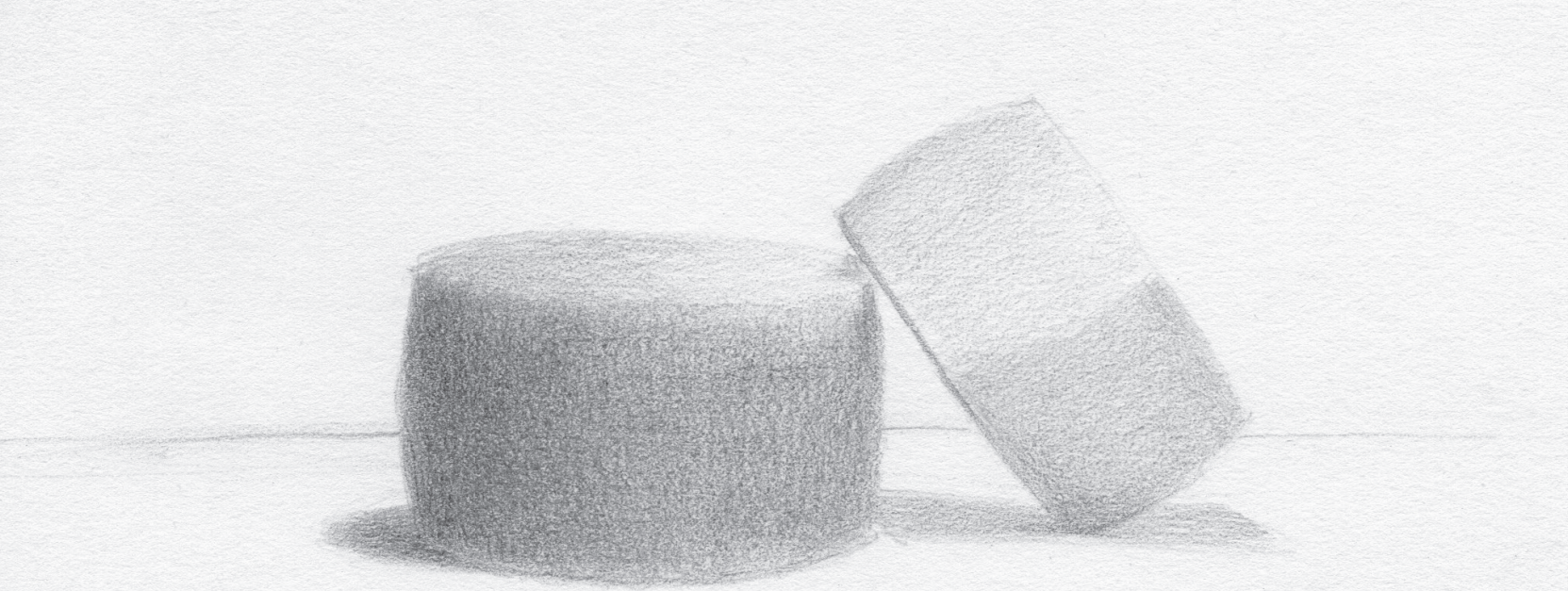


Dibujo de Eleonore Ozanne.

la Corona Castellana. Esos años de frontera y el posterior reparto de tierras entre la nobleza castellana, dieron lugar a la ausencia de núcleos de población en lo que hoy es el Parque Natural Los Alcornocales, así como a una estructura de propiedad en la que predominan fincas de gran extensión, que conviven con numerosos montes de titularidad pública, cuyo origen se encuentra en esos años de la Edad Media.

Estas grandes propiedades se mantienen hoy gracias principalmente a la actividad corchera, pero compatibilizando con ella la actividad ganadera, que se ha constituido como otro de los pilares económicos de la zona. En los terrenos más bajos, los llamados bujeos, la presencia de pastos es aprovechada por la ganadería bovina, destacando la presencia de vacas retintas y el toro de lidia. Junto a ellos, la presencia de cabras y ovejas es habitual en todo el Parque Natural, sobresaliendo la cabra payoya y la oveja merina, que posibilitan la generación de un número cada vez mayor de queserías.

Con todo esto la actividad turística va tomando cada vez mayor importancia en el Parque Natural, aprovechando los recursos paisajísticos, la riqueza de su fauna y flora, la visita a los descorches, su riqueza cultural, un clima que invita a pasear por su senderos y carriles bici en cualquier época del año, y una gastronomía en la que las carnes, en especial las de caza, y los quesos, juegan un papel de primer orden.



Dibujo de Eleonore Ozanne

Jorge Antonio Puerto Nieto y Eloísa Pereira Coronil

El Gazul

Alcalá de los Gazules, Cádiz. Desde 2002

Quesería el gazul

RAZA AUTÓCTONA 100% PAYOYA

CAAE

Por Antonio García López

Parque Natural Los Alcornocales
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterraneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años Programa MaB 1971-2021

PARQUE NATURAL Los Alcornocales

José Puerto, padre de Jorge. Foto: familia Puerto Pereira.

Jorge Puerto Nieto nació en la Plaza Alta de Alcalá de los Gazules en 1968, localidad donde aún continúa residiendo junto a su mujer Eloísa Pereira Coronil, también natural de Alcalá de los Gazules, en la que nació en 1971. Su hija Ana, por lo que me cuenta centrada y buena estudiante, aún echa una mano de cuando en cuando en la quesería de su padre.

Acordamos una primera entrevista a finales de junio, cuando empiezan a asomar lo que más tarde serán los rigurosos calores del verano en estas latitudes. Me atiende de manera amable, llana, sencilla y educada. Siempre he asociado este comportamiento con la gente del campo de toda la vida, así que creo que nos sentimos cómodos desde el comienzo.

Quedamos en las instalaciones actuales de la quesería, en un pequeño despacho desde donde organiza toda la actividad. Percibo que hay multitud de tareas que realizar, sin embargo lo aparta todo durante unos minutos hasta conseguir un ambiente tranquilo en el que poder conversar de manera distendida. Ya le han informado por encima de la intención de estas entrevistas, del libro que finalmente recogerá los testimonios de otras mujeres y hombres que, como él, adoran el trabajo que realizan, que lo sienten como suyo y que le hacen sentir parte de una comunidad aún ligada con la naturaleza. Comenzamos a charlar.

De familia ganadera desde siempre

Jorge se siente parte de la tierra que le vio nacer. Reconoce su entorno como un territorio ganadero desde siempre. Bueno, ganadero y forestal. En Alcalá no ha habido una industria consolidada así que se ha vivido siempre del campo.

Le pregunto adonde se remontan sus orígenes ganaderos. No puede contestar. Probablemente hablamos de siglos y siglos. Hasta donde puede retrotraerse sus antecedentes han sido todos ganaderos.

Su abuelo se vino chico de Benaocaz a Alcalá en 1932. Criado en la sierra, se movían de un lado para

otro hasta que poco a poco se iban asentando. Aún recuerda, a pesar de ser todavía muy pequeño, ver a su abuelo arando con vacas y carretas. Reconoce que las carretas las ha visto muy, muy poco porque le pilló muy chico y no ha trabajado con ellas, pero recuerda haberlas visto en su casa. De hecho, aún conserva una carreta de madera antigua en casa. Desmontada, pero a buen recaudo.

Su padre -José Puerto Amador- continuó con la ganadería. Tenía una finca arrendada y allí tenía vacas y algunas cabras. Recuerda que tenían cuatro o cinco vacas de leche y algunas de carne. Vendía la leche a las vecinas y a algunos bares. Poco más, pero les permitía vivir.

Cuando había mucha leche y no se vendía toda, pues se hacía un queso o dos. Era una manera de conservar el producto. Me cuenta que el queso se ha hecho siempre en las cabrerizas en más o menos cantidad. El que tenía tres cabras hacía un queso de medio Kilo, y el que tenía más hacía más queso. Si la producción era más elevada entonces lo conservaban en aceite.

Recuerda que el queso en aceite de oliva ha sido siempre muy importante en Alcalá. Sin embargo antiguamente no se utilizaba el aceite como hoy lo conocemos, si no que se utilizaba *la borra*. La borra son los depósitos que se producen en el fondo de los recipientes que almacenan el aceite de oliva. Remarca con humor, que muchas personas creen que el queso *emborrao* está más bueno. Lo achaca a leyenda urbana. Tradicionalmente se iba al molino a por la borra por cuestiones económicas ya que era lo más barato. Lo denomina *economía de guerrilla*. No era posible llenar una tinaja de aceite para meter el queso así que se iba al molino a por la borra que casi casi la regalaban.

Infancia en el campo

Hay momentos, contextos, y espacios que se viven en la infancia que son imborrables. Su familia vivía en el pueblo la mayor parte del tiempo, en invierno sobre todo, pero sus primeros recuerdos son cuando, al terminar el colegio cargaban el coche con los colchones y subían todos al campo. Su padre iba y venía durante el año, pero los veranos los vivían juntos en el campo.

En ocasiones desde nuestra visión tendemos a idealizar el campo como un lugar idílico, cercano a lo paradisiaco, y en cierto modo lo es. Pero no es menos cierto que en el campo se trabaja, y mucho. En los tiempos en los que Jorge vivió su infancia se trabajaba, además, desde muy pequeño. «Es que eso era lo normal», me cuenta, «eso no era ningún trauma, era lo normal». Su padre aprovechaba los veranos, o los sábados y domingos para hacer algunas faenas más duras. Arreglar alambradas, guardar los cochinos, portear vacas, echarles agua a los becerros... Era duro, pero se siente orgulloso. Hoy mira hacia atrás y agradece que desde pequeño su padre le diera responsabilidades:

«Te daban una bestia, un animal, y tú tenías que cuidarlo. ¡Eso es una responsabilidad!».

Tengo la sensación de que buena parte de ese aprendizaje, que estaba adquiriendo casi de forma intuitiva, ha sido de enorme valor para la creación de la quesería que hoy regenta. El respeto al trabajo, al entorno natural, y el esfuerzo por ofrecer un buen producto son fruto también de una vida cargada de responsabilidad desde muy pequeño.

El mito de la incultura del mundo rural

Además de responsabilidades, estos niños y niñas adquirían mucho conocimiento. Un conocimiento que no siempre ha estado valorado desde otros ámbitos fuera de lo rural.

Me cuenta, a modo de ejemplo, como aprendió desde pequeño cómo debía ser el diseño de los corrales.

«Para los corrales, los cabreros ponían siempre a los chivos en sitios nuevos para que no se contagiasen de enfermedades. Los chivos tú los ves en el corral todos los años y se crían preciosos. Claro, porque es un terreno nuevo, que no tiene excrementos, no tiene cargas bacteriales. Eso lo da la experiencia. Ellos no tenían informes de microbios, ni de bacterias, ni virus. Pero se sabía que si este año tenemos aquí los chivos y el año que viene allí, y el año que viene allá, se criaban más sanos que si es todos los años aquí. Eso se sabía. Y muchas cosas que se han perdido».

Dibujo de Manuel Moral.

Subraya que había una cultura no escrita que se iba enseñando y te iba educando. Recuerda como de chico ya conocía el peligro de las garrapatas o el de la baba de los perros. Sus mayores se encargaban de hacer llegar

conocimientos ancestrales, fruto de la experiencia, que en ocasiones eran cuestiones de pura supervivencia.

Hijo, los estudios

El campo es duro, y sus padres lo sabían. Agradece que le incitaran a estudiar y a salir fuera, sobre todo a su madre, que es la que más influía en este aspecto. Hoy mira con perspectiva y puede comparar con otras familias que apostaron más porque los hijos se quedaran en el campo. En su casa no fue así, todos los hermanos y hermanas han estudiado, y han salido fuera del pueblo.

Cumplidos los catorce años terminó la EGB y salió del pueblo a estudiar. Estudió una formación profesional. Acto seguido, a los diecinueve, se matriculó en Ingeniería Técnica. Sin embargo, a pesar de que le aconsejaron que aguantara, no aguantó más allá del primer año. Lo achaca a cosas de la edad.

Comenzó a trabajar en una contrata aeronáutica hasta los veintidós. Fue entonces cuando su madre enfermó. Su padre tenía que atenderla mucho, y entonces pensó en ir dejando el campo y bajar al pueblo para cuidar de ella. Jorge decidió volver al pueblo, retomar el campo por donde lo dejó su padre. Dejar su empleo y volver al campo fue un choque familiar.

De vuelta al campo

Su padre, José Puerto Amador, se jubiló en 1990 y, antes de que lo hiciera, Jorge habló con sus hermanos la idea de retomar la actividad ganadera de la que poco a poco su padre estaba procurando desprenderse. Ninguno de ellos puso pega. Ninguno tenía intención de volver al campo. Con su apoyo total, tenía vía libre para comenzar la actividad.

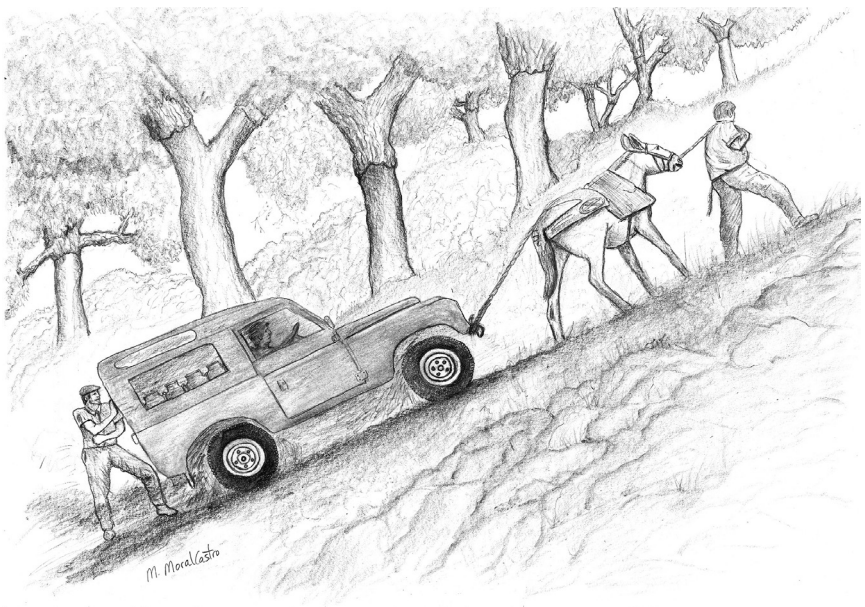
Si bien su padre lo apoyaba totalmente, su madre mostró más reticencias. Ella conocía bien la dureza del trabajo ganadero, e iba a dejar una estabilidad económica en una empresa para trabajar en algo que no ofrecía ninguna garantía de éxito. Era volver atrás. Empezar de cero.

Empezó a echar cuentas. «Vamos a ver. Mi madre me da de comer, para una camiseta y un vaquero, que es lo que yo gasto, y para una cerveza ¿no voy a tener?». Arrancar un nuevo proyecto siempre es difícil y puede salir mal, así que se dio un plazo de dos años. Si en ese tiempo el negocio no funcionaba, volvía a trabajar a la empresa aeronáutica. Se quedó con las vacas de su padre. Cree recordar que eran seis vacas de carne. Además compró una *piarilla* de cabras a un hombre que se jubilaba. Una vez que tuvo las cabras comenzó a quitarles los chivos, y si había que hacer queso se hacía. Por entonces nadie

recogía leche en Alcalá. Recuerda que en los años ochenta hubo una fábrica de queso que cerró sobre el año 1987 o 1988, aunque tenían una visión más industrial que la que tiene la quesería que hoy dirige.

Estuvo unos años haciendo queso, concretamente entre 1990 y 1992. Entonces recibió una llamada de una persona que trabajó con él en la contrata aeronáutica. El hermano tenía un camión de recogida de leche y le propuso poner un centro de recogida en Alcalá de los Gazules, ya que había algunos ganaderos que estaban demandando este servicio. Le pareció buena idea, pero económicamente era imposible para él comenzar con un proyecto de esta envergadura.

Vista la situación, Jorge decidió ponerse en contacto con el alcalde del momento y exponerle la problemática: que había cabreros que no sabían qué hacer con la leche y necesitaban un espacio para crear un centro de recogida de leche. Finalmente consiguió que el ayuntamiento cediera un espacio para montar el esperado centro de recogida.



Dibujo de Manuel Moral.

El centro de recogida

En 1994 consiguió hacerse con un tanque de mil litros de leche. Apenas tenía dinero para arrancar. Quien le recogía la leche le advirtió: «Jorge, que si va malamente yo te pago lo que te ha costado el tanque, te devuelvo el dinero y me lo llevo». Era una garantía puesto que aún no tenía capacidad para una inversión de esta envergadura. Tanto es así que tuvo que pedir dinero prestado al banco y poder conseguir uno de segunda mano.

Comenzó a llegar la leche y el negocio empezó a crecer. Al año siguiente adquirió un Land Rover para poder transportar la leche. Al mismo tiempo, los ganaderos empezaron a cuidar sus animales orientando la explotación hacía el crecimiento en producción de leche. Aumentó la cantidad de cabras y

el número de ganaderos. «Siempre hemos ido creciendo porque la gente del pueblo ha crecido alrededor del centro de recogida».

El Land Rover adquirido dio para más de una anécdota. Salían a recoger leche cada día con él. Cuenta que, cuando empezaron, los caminos no eran como los que hay actualmente y era frecuente quedarse atascado, en especial en los días de lluvia. También para llegar a algunas fincas había que desinflar las ruedas para subir algunas rampas muy pronunciadas. Algunos ganaderos incluso, en días de lluvia intensa, tenían que bajar en burro la leche hasta donde podía subir el coche.

Por otro lado, me comenta que estar en un sitio cedido por el ayuntamiento tenía también sus desventajas. Hasta en dos ocasiones tuvo que trasladarse corriendo y afrontar los gastos el desplazamiento, pero a pesar de todo piensa que fue una gran ayuda para poder empezar con el negocio. Cada vez iba llegando más y más leche, y tuvo que comprar otro tanque, y fue entonces cuando empezó a pensar en montar una fabriquita de queso.

Poner la rueda en movimiento

> «Yo siempre voy muy lento», señala. Empezó a rondar la idea de la fábrica de quesos en 1998, pero no sería hasta marzo de 2002 cuando entró la primera leche a la quesería.

Comenzó hablando con los Grupos de Desarrollo Rural en busca de apoyo, sobre todo en cuestiones técnicas. Comenta que, sobre todo, valora enormemente la ayuda técnica que recibió en ese momento. Señala que si no lo hubieran llevado de la mano para algo tan simple como el papeleo, no está seguro de que hubiera podido conseguirlo. Recuerda que llevaba la idea de comprar el terreno en la zona conocida como ***Pozo Abajo,*** y que le aconsejaron bajarse al Polígono La Palmosa. No estaba convencido. Por entonces aún era atrevido hablar de Polígono, ya que no había apenas nada más que monte. Finalmente siguió el consejo y adquirió el terreno para asentar la fábrica. Más tarde comprobó que la decisión era absolutamente acertada.

En ese mismo año, 1998, se desplazó hasta el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía -IFAPA- de Hinojosa del Duque, en Córdoba, para hacer el curso de maestro quesero. Evidentemente sabía hacer queso, pero sin base técnica. Allí estuvo diez semanas de formación, y viendo cómo se trabajaba en otras queserías.

Como decíamos, hasta 2002 no se recoge la primera leche en la nueva quesería. Cuenta como al principio hacían muy poquita leche y todo le parecía un mundo. Él se encargaba de hacer todo el circuito, eso

sí, con la ayuda de su padre y más adelante de otra trabajadora que en la actualidad sigue en la quesería. Iba al campo, recogía la leche, hacía el queso y repartía. Empezaron solos, fabricando trescientos litros. Hoy la quesería El Gazul tiene una producción de seis mil litros.

Recuerda comer muchos bocadillos con refresco de cola en esos primeros años de andadura. Ese era su almuerzo. Y por la tarde a repartir, después volver a las cámaras, y así cada día. Me remarca que han sido muchas horas hasta conseguir poner la rueda a andar. Utiliza esta metáfora de manera recurrente.

«Una empresa es como poner una rueda en movimiento, y poner una rueda en movimiento cuesta mucho sudor y lágrimas. Una vez andando puede ir más rápida o más lenta, pero ya va girando».

Poco a poco sigue llegando cada vez más leche, de Alcalá y de pueblos de alrededor. Así llegaron hasta los años de la *crisis del ladrillo*. Recuerda Jorge que entonces mucha gente se *pegó a la cabra*. Todos aquellos que tenían un terrenito o sus padres tenía un poco de tierra regresaron al campo a vivir de la ganadería. Cuando la economía se recuperó muchos de ellos abandonaron la actividad ganadera, pero señala que otros ya han crecido como ganaderos, y continúan viviendo perfectamente de ello.

El producto local

Desde los comienzos el producto es de cercanía. La leche comenzó siendo solo de Alcalá y poco a poco fue aumentando la producción con ganaderos de la comarca. A día de hoy se recoge leche de los municipios de Paterna, Benalup, Medina, la parte de Vejer que mira hacia Benalup, y un ganadero de Los Barrios. Comenta que la idea es ir creciendo pero siempre en la comarca.

Mucha gente le ha dicho que podría hacer queso de oveja pero él se niega en redondo: «No, no, si aquí no hay oveja yo no me planteo en la cabeza buscar leche de oveja para hacer queso de oveja. El producto es local». Forma parte de su identidad, utilizar la mejor materia prima y de cercanía.

Pensar en ecológico

Desde 2008 se amplía la producción al queso ecológico. Reconoce que no es fácil. En el 2007 realiza un curso de iniciación en ganadería ecológica y allí coincide con Francisco Casero, un referente en la materia en Andalucía. En el descanso entre clase y clase comienzan a hablar. Jorge le comenta que tiene solo un ganadero en ecológico pero que no le funciona demasiado bien. A los tres días de esta conversación le llega una carta, de su puño y letra, con el número de teléfono de Francisco ofreciendo su ayuda para lo que sea necesario.

Comienza entonces a certificar la fábrica para tener queso ecológico con el único ganadero que por entonces producía de esta forma. Dado que supone un esfuerzo conseguir las certificaciones, y con el objetivo de asegurar la producción de cara al futuro en caso de que esa única persona fallara por cualquier circunstancia, decide poner sus propias cabras en ecológico. A día de hoy son ya cuatro explotaciones en ecológico las que surten a la quesería.

Cabrero y empresario

Jorge tiene una teoría. Todo el mundo que monta una fábrica quita las cabras porque no le da tiempo y se dedica en exclusiva a ella. Percibe que hay quien monta la fábrica y al ganadero lo exprime. Esa es la teoría. «Yo sigo con las cabras. Mis cabras payoyas».

Me comenta que él sigue viviendo en el campo, durmiendo en el campo todos los días. Considera que es de las mejores decisiones que ha tomado en su vida. La empresa funciona, pero eso no es óbice para que tenga que perder el contacto con el entorno que le ha visto crecer. Continúa manteniendo el vínculo con los animales y la sierra en la que se ha criado. Es ahí donde se encuentra cómodo.

El mayor cambio, la higiene

Cuando me intereso por cuál cree él que ha sido el mayor cambio desde que empezó en la ganadería, responde que la higiene, la higiene de la leche. Es consciente de que en el pasado, muchos problemas provenientes del queso eran debido a la falta de higiene en el proceso. Se remonta a sus abuelos o incluso a su padre para confirmar que, efectivamente, se tenía poco conocimiento del tema. Muchos problemas

que antes había con el queso eran debidos a bacterias. Me señala que mucha gente dice que el queso de antes olía a cabra, sabía a cabra, pero normalmente es porque había restos de cabra. También, al aumentar la producción de leche en las cabras, son menos grasas y por tanto tienen menos sabor.

Opina que en ese aspecto se ha avanzado mucho. Con el ánimo de hacer de abogado del diablo le pregunto si no piensa que con tanto control se pierde también la esencia, la imagen idílica, romántica, del pastor ordeñando la cabra y haciendo el queso de manera artesanal con técnicas ancestrales. La respuesta es clara: «yo creo que es mucha película». Jorge es, ante todo, una persona pragmática, realista, consciente de que está en el mundo rural pero también en el siglo XXI. Hay que mirar para atrás, sí, pero con todo lo que se ha avanzado.

Olvidadizo en los fracasos y consciente de lo conseguido

Ante la pregunta de si recuerda algún fracaso, me dice que prefiere no recordarlo, que es muy olvidadizo para los fracasos. Sin embargo, ante el éxito lo tiene claro. En la fábrica trabajan en torno a veinte trabajadores y trabajadoras del pueblo. Además hay que contar a todas las personas ganaderas -alrededor de ochenta- que le proporcionan la leche diariamente para manufacturar los quesos. Ese es el mayor éxito del que se siente orgulloso, proporcionar empleo en un pueblo como Alcalá.

También se siente orgulloso al ver en las tiendas un queso de Alcalá de los Gazules, y que los clientes puedan comprar un producto de calidad hecho en su pueblo. En definitiva metaforiza la producción como una mesa con tres patas, que nunca está coja. Una pata son los ganaderos, otra los trabajadores y otra los clientes. Mantener esas tres patas es el éxito, en general. No hay un punto de inflexión. Es un trabajo diario.

Del mundo rural a la internacionalización

Quesos premiados en 2019. Foto: familia Puerto Pereira.

Me cuenta que van bastante a ferias para dar a conocer el producto. Hace una distinción entre ferias locales y comarcales, y el resto de ferias. Se sienten en la obligación de acudir a las locales. Nunca han puesto ningún impedimento porque n que su deber es estar presentes en estas ferias más cercanas. Pero además, manteniendo esta visión del siglo XXI que antes se comentaba, acuden también a ferias internacionales y de prestigio global. Desde que obtuvieran, en 2003, el primer premio al queso de cabra en el concurso de Quesos Artesanos de la Comarca de Guadalteba, la lista de otros premios que han cosechado se hace interminable, tanto a nivel nacional como internacional: World Cheese Awards, Biocaseus, Quesos Artesanos Sierra de Cádiz, mejores Quesos de España Gourmet Quesos, Carraespaña internacional, etcétera, etcétera.

Han estado en multitud de países europeos, y en Estados Unidos, y en la actualidad venden en Barcelona, Galicia, Mallorca, Dinamarca, y Estados Unidos.

«Esa es la fuerza de los pueblos, ofrecer fuera lo que se produce en el corazón de la sierra».

Conservar la vida rural y trabajar en el medio rural, sí, pero la visión exterior no la pierde jamás. Si se hubieran quedado dando vueltas en una furgoneta vendiendo queso -que también lo hacen- habría tres trabajadores.

De todas estas experiencias se enriquece la producción de queso. Además de los quesos más convencionales hoy ofrece una amplia gama de sabores. Desde el queso con pimentón al queso de algas, pasando por el queso con manteca y romero, dos ingredientes propios de estas sierras. También surgen sinergias con otras empresas de la zona. A modo de ejemplo está el queso con solera 1847, que a día de hoy es el único producto alimenticio que se vende en las tiendas de Tío Pepe, aparte de sus vinos.

Ser ganadero en un entorno natural protegido

Quesería El Gazul posee la marca Parque Natural de Andalucía. Me comenta que cuando sale a las ferias ya tiene la frase preparada. «La quesería está en el Parque Natural de los Alcornocales». De ese modo la gente la sitúa de manera inmediata. En cambio, reconoce que hay que hacer un esfuerzo por poner en valor el nombre de la comarca.

Respecto al Parque Natural, es una convivencia inevitable. Me cuenta que escucha que se dice que hay mucha burocracia. Pero Jorge se plantea si esta afirmación se corresponde con la realidad. Reconoce, y pienso que es cierto, que la administración y la empresa llevan dos ritmos diferentes, pero también apunta que cuando ha hecho falta el Parque Natural ha estado ahí y ha acelerado.

La dificultad para las nuevas generaciones

El mundo ganadero me parece apasionante a la par que sacrificado y no puedo evitarlo, con mayor o menor intensidad hay una pregunta que va y viene en mi cabeza. Hay mucho conocimiento que se transmite de padres y madres a hijos e hijas. Así ha sido durante siglos. De manera oral. Tengo la sensación de que estamos perdiendo muchos conocimientos con la ruptura que, en general, se está produciendo con la naturaleza. Le pregunto a Jorge qué opina. Si piensa que es posible que otra generación tome el relevo a esas familias que aún hoy continúan siendo ganaderas.

Jorge ante todo es pragmático. Su pensamiento transversal está basado en esa mirada desde el campo recogiendo todo lo aprendido de sus antecesores pero con la visión moderna, actualizada, del mundo en el que vive. Ve el relevo difícil. Muy difícil. Cree que hoy día hay que pensar el campo como una empresa para que sea viable. Cuando su padre se dedicaba a la ganadería, o incluso en sus comienzos, era muy diferente. Me recuerda que él empezó prácticamente con las manos y poco más. Hoy día eso es casi imposible. Señala que, al menos en Alcalá, ha visto que en muchas ocasiones no ha habido nueva generación porque los padres no han ayudado a que eso pasara. Cuenta que ha visto cómo gente se quedaba

con el padre hasta que éste moría. Y mientras vivía el padre, el padre mandaba. Hoy día, opina, es inviable. Había aquí unos ganaderos de los que prácticamente ya no queda nadie, que no dejaron a los hijos de su edad como su padre lo dejo a él. Su padre supo dar un paso atrás. No le dio *un duro*, le dejo el sitio, y las vacas se las fue pagando conforme iba pudiendo. Piensa que su vida hubiera sido muy diferente si su padre no hubiera dado ese paso. Cree que ha sido un fallo en la mentalidad.

Ganadero, sí, pero del siglo XXI

Tras el último de nuestros encuentros me despido de Jorge. Anda atareado preparando un viaje a Miami donde expondrá sus productos en una feria internacional. En el ordenador de su despacho me muestra los planos de lo que será la futura ampliación de la quesería donde instalarán maquinaria más moderna y tendrán más espacio para trabajar con comodidad, acorde a la producción que manejan.

Si tuviera que definir la sensación en una frase, diría que no es casual que un producto como el de esta quesería haya salido del esfuerzo de esta persona. No reniega de ningún conocimiento, ni el institucional ni el informal transmitido de forma oral por generaciones anteriores. Tiene una visión amplia y analiza con meticulosidad el mundo que le rodea y en el que desenvuelve su actividad ganadera y económica. Como él mismo me dice, «estamos en el campo, en el medio rural, pero la visión del siglo XXI tengo que tenerla ¿no?».

Nos despedimos con un hasta luego, aún no sabemos cuándo pero volveremos a encontrarnos. Entre tanto, si en un supermercado -andaluz, europeo o estadounidense- o en una venta, ven uno de sus quesos, ya saben un poquito más de las personas que hay detrás, de la dedicación y de dónde proviene su saber hacer. La tradición y la contemporaneidad quedan fijadas en el sabor de estos quesos.

Quesería El Gazul S.L.

Dirección: Polígono Industrial La Palmosa, parcela 20
11.180 Alcalá de los Gazules. Cádiz
Teléfonos: 956420307 / 617 40 12 15
Email: info@queseriaelgazul.com
Web: queseriaelgazul.es
Ofrecen venta online

Quesos que elaboran
Ecológicos. Cuajo animal

Fresco

Semicurado

Curado en aceite de oliva virgen extra, en manteca ibérica, en manteca ibérica y romero, en pimentón, y envejecido en Solera 1847.

Gama ecológicos denominada Montes de Alcalá: curado en manteca ibérica, en manteca ibérica y romero, y en pimentón, semicurado.

Otros productos

Yogur ecológico

Josefa Ortega Barreno, Jesús Herrera Calvente y Manuel Jesús Herrera Ortega

El Alcornocal

Cortes de la Frontera, Málaga. Desde 2007

Por Isabel María Casillas Chacón

Parque Natural Los Alcornocales
Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

PARQUE NATURAL
Los Alcornocales

Desde pequeña, conozco de primera mano las labores de las queserías, aunque no me refiero a las grandes industrias sino a las queserías tradicionales, o más bien las queserías artesanales; aquellas que había en el seno de cada ganadería, de cada finca donde la cabaña de ovejas o cabras era el sustento de la economía de la gente de campo, aquellas queserías que desaparecieron la mayoría en los años noventa, con la entrada de una nueva normativa de sanidad, que trataba de la misma forma a estas pequeñas empresas que a las grandes industrias queseras.

En mi casa había una de estas queserías artesanales, la de mis padres, hacían quesos de cabra y alguna vez también de oveja, en la que yo, en mi infancia, y siempre que volvía de vacaciones al campo, ayudaba. Por ello, cuando José Manuel Quero me animó a escribir este capítulo, no me pilló tan de lejos, y me evocó su recuerdo, llevando mis pensamientos hasta aquellos días, en los que toda aquella cultura quesera y su vocabulario formaba parte de mi vida, y cómo hacía mis propios quesos guiada por mi madre...

> «Primero aprieta con cuidado la cuajada sin que se salga de la empleita, sin prisa, y cuando lo consigas, tienes que darle la vuelta, sobre el entremijo, que no caiga al suelo. Ahora sigue apretando, que salga todo el suero que tenga dentro, y otra vuelta, y así varias veces. Y al final, ponle la sal por encima, y...».

Hoy, para escribir de otra quesería, también familiar, como lo fue la de mis padres, me pierdo entre las callejas de mi pueblo, de Cortes de la Frontera, callejas cargadas de escalones que me hacen subir hasta *El Cerro* y *Las Camaretas* donde se encuentra *Quesos El Alcornocal* y los protagonistas de este capítulo.

Los protagonistas

Josefa Ortega Barreno, más conocida como Pepi en Cortes -tal como la llamaré en estas páginas dedicadas a su labor profesional-, además de ser madre de los *Quesos El Alcornocal*, será la guía de su historia, y la que me cuente cómo su sueño y el de su familia se hizo realidad. Ella es natural de Cortes tanto por parte de padre como de madre, pueblo que la vio nacer en 1964 y en el que continúa residiendo.

Jesús Herrera Calvente es el marido de Pepi, así como el otro pilar fundamental de este proyecto quesero. Jesús también es natural de Cortes, en la que nació en 1966.

Manuel Jesús Herrera Ortega es el hijo menor de Pepi y Jesús, y hoy por hoy la otra parte importante de la quesería, ya que como sus padres, trabaja día a día en el quehacer de la empresa familiar.

La familia de Pepi

La casa natal de Pepi, la que fue de sus abuelos y después de sus padres, sigue en la calle *Toledillo*. En esa casa, hasta hace unos meses, vivía su padre, que falleció a los ochenta y siete años, y allí vivió siempre con su mujer, que los dejó un poco antes, hace apenas dos años, a los setenta y ocho.

La abuela de Pepi se quedó viuda en la guerra, por lo que su hijo José, el padre de *nuestra Pepi*, empezó desde muy joven a ir a trabajar cada año de temporero a Francia, en la recogida de la remolacha. Luego comenzó a trabajar en un almacén de frutas en el país galo, y cuando consiguió establecerse se llevó a su mujer y a sus hijos a Francia.

Era el año 1968 cuando toda la familia tomó el tren y emigró al centro de Francia, a una ciudad llamada Saint-Étienne, hoy más conocida por su famoso equipo de futbol. Cuando cruzaron la península y parte de Francia, Pepi tenía sólo cuatro años, su hermana dos y su hermano apenas dos meses. Años después la familia creció y allí, cerca de Paris, de donde venían los bebes, llegó otra hermana, la pequeña de la familia. Para entonces su padre trabajaba en una fábrica de metalurgia y su madre, como siempre, se dedicaba a cuidar de ellos y a las labores de casa. Entre tanto, Pepi y sus hermanos Pedro, Ana y Carmen, iban al colegio.

Cada verano la familia volvía de vacaciones a su pueblo, en aquel tren que los acercaba hasta la Estación de Cortes, en la Cañada Real Tesoro. Venían cargados de maletas e ilusión por llegar y disfrutar cada segundo del verano, en un trayecto que se hacía tan corto desde Francia, pero tan eterno a la vuelta. Y en ese regreso, todos soñaban con volver para siempre a su pueblo natal.

José consiguió prejubilarse a los cincuenta y dos, y aunque podía seguir trabajando decidió volver a Cortes de la Frontera junto con toda su familia. Es el señor José, el que trajo el juego de la petanca al pueblo, juego que hoy muchos de los paisanos practican en los jardines de La Fontana, un parque que se encuentra en la entrada del pueblo por su acceso desde la carretera de Ubrique.

Persiguiendo el sueño de un verano interminable

Toda la infancia de Pepi transcurrió en Saint-Étienne, ya que era aún muy pequeña cuando su padre decidió emigrar con toda la familia. Pepi recuerda con cariño las comidas de Francia y la pastelería en especial, pero a pesar de ello no le gustaba vivir allí. Pasaba todo el año esperando que llegara el verano, que llegaran las ansiadas vacaciones, para volver a su pequeño pueblo perdido entre las sierras calizas de la Serranía de Ronda, deseando bajar del tren y llegar a Cortes de la Frontera.

En Saint-Étienne también vivían otros familiares, entre ellos, dos hermanos y una hermana de su madre y algunos primos que en la actualidad aún siguen viviendo allí. Por lo que de vez en cuando había encuentros familiares, que hacían más llevadero la estancia en el país extranjero.

Pepi aprendió a hablar los dos idiomas, español y francés, y además de estudiar la educación básica, estudió *Direcci*ón y *Administración de Empresa*, una formación profesional que hoy le ayuda mucho en el día a día de su empresa, sobre todo con la contabilidad. De aquella etapa, la del colegio, conserva algunas amistades en Francia, pero la vida allí era distinta a la de España, se vivía más con la familia y menos con los amigos. Es por eso por lo que al terminar sus estudios, por estar más escudados o protegidos en el seno de la familia, empezó a trabajar en la frutería de su tío.

Tenía, como toda su familia, un sueño: volver a Cortes para siempre, y no volver sólo en las vacaciones de verano cada año. Y este sueño se hizo realidad cuando cumplió los veinticuatro. Tras veinte años viviendo en Saint-Étienne, aquel abril de 1988 regresaron a Cortes, a vivir un verano interminable. Sólo ha vuelto a Saint-Étienne dos veces, una en su viaje de novios y otra, en 2018, junto con su marido e hijos.

Una nueva vida en Cortes

Durante los años que volvían en la época de vacaciones, Pepi y sus hermanos conocieron *el Cortes* de los meses de verano, fechas en las que el pueblo se llenaba de gente -y sigue haciéndolo-, de todos los que cada verano volvían a pasar las vacaciones al pueblo de sus padres o sus abuelos, y vivían cómo el pueblo se engalanaba para sus fiestas mayores a finales de agosto. Pero no conocían el otro pueblo, aquel que pasados esos días volvía a quedarse en silencio, ese silencio que cada septiembre preludia la llegada del otoño y del frio invierno. Quizás eso fue lo que más sorprendió a nuestra protagonista cuando regresó para quedarse en Cortes para siempre: cómo el pueblo cambiaba y cómo volvía a una rutina que ella y sus hermanos desconocían. Ya sólo algunos fines de semana, o en los días venideros festivos, se llenaban de las sensaciones de los veranos. Tuvo entonces que acostumbrarse a esa rutina que rellenaba con el trabajo diario y que, por entonces, como para una gran mayoría de la población, se traducía en hacer billeteros. Trabajó para dos o tres *boliches* diferentes, de los que había en Cortes, pero también iba a recoger *la tarea* a Ubrique, donde se encontraban la mayoría de las fábricas de piel, ya que por suerte ella tenía el carnet de conducir que se sacó en Francia en 1982.

Jesús y su familia

La familia de Jesús desciende de Benalauría, vivían *del río para allá* como se dice por aquí, ya que el río Guadiaro ha sido siempre frontera histórica en la zona, desde frontera entre los reinos de Castilla y

Granada, a la actualidad como límite de los términos municipales de Cortes y Benalauría. La finca donde hacían su vida, propiedad de su familia, estaba cerca de la Cañada Real Tesoro. Por entonces tenía algo de ganado, unas treinta o cuarenta ovejas, y es por ello que Jesús siempre ha estado muy vinculado al campo y sus animales.

A los doce años Jesús y su familia se vinieron a vivir a Cortes, donde estudió, y más adelante comenzó a trabajar en la fábrica de corcho, la que había hace ya varias décadas en la zona del *Al-Alaid*, a unos cuatro kilómetros del pueblo en dirección a Ubrique. Prueba de ello la tenemos en el audiovisual que se proyecta en el Centro de Visitantes Cortes de la Frontera, donde aparece Jesús realizando labores en aquella fábrica. Por aquel entonces Jesús también cuidaba de su rebañito de ovejas, y en los veranos se dedicaba a descorchar en los montes de Cortes principalmente, pudiendo así, con su salario, ir comprando alguna cabra para añadir a su cabaña.

La fábrica de corcho cerró, y entre tanto Jesús comenzó a trabajar desbrozando en los montes de Cortes y descorchando en los veranos, sin dejar de lado el cuidado de sus animales. Pero Jesús siempre había tenido un sueño: tener su propia cabaña de cabras y su quesería, así que con el finiquito y lo que iba ganando fue comprando algunas cabras. Primero fue una, luego cuatro, más tarde ochenta, y así hasta llegar a las quinientas con que cuenta su actual cabaña. Las primeras cabras eran de raza payoya o montejaqueña, pero luego pasó a tener sobre todo cabras de raza malagueña.

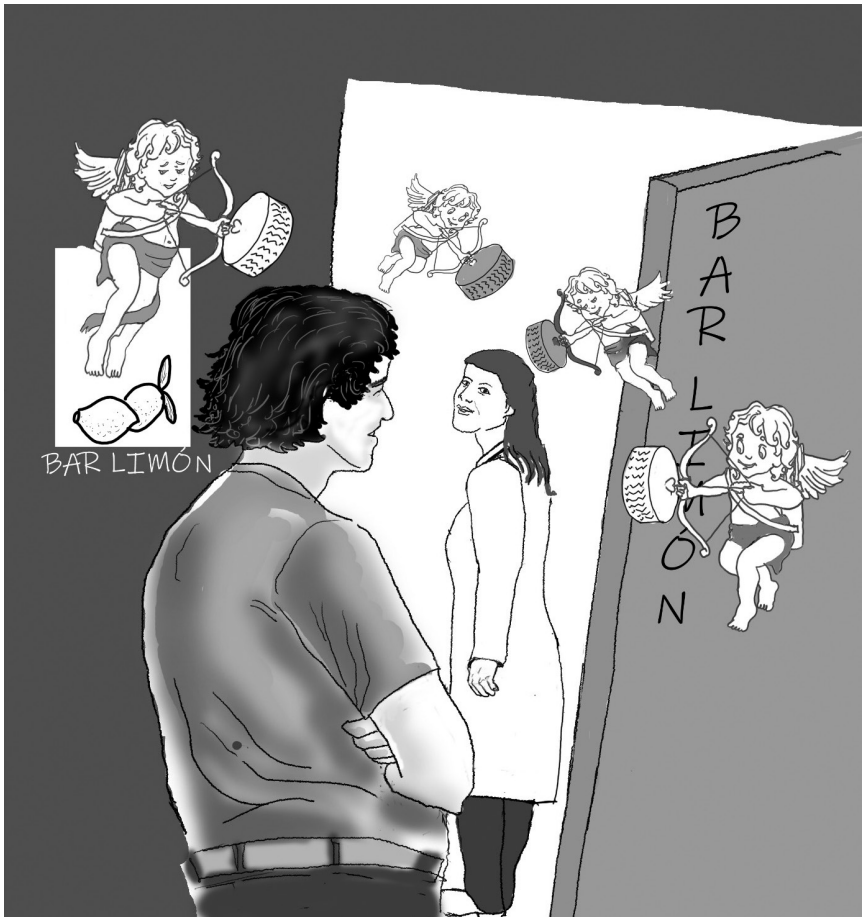
Cuando Pepi conoció a Jesús

Pepi conoció a Jesús en 1989, poco después de instalarse en Cortes, y aunque seguramente habrían estado en el mismo lugar en más de una ocasión, el caso es que hasta entonces no habían coincidido. Cuando ella venía los veranos de vacaciones al pueblo iban a los mismos locales. Por aquella época Cortes no era, ni es en la actualidad, muy grande, y

Dibujo de Manuel Moral.

la gente de su edad solía ir a los mismos sitios, se reunían en el *Bar Limón*, en el *Pub Chico* o en la *Discoteca Iván*.

Pepi recuerda los tres años y medio de novios como un sueño que se materializó como matrimonio en 1993, en la Iglesia de Ntra. Señora del Rosario de Cortes de la Frontera. Un sueño en el que siguen inmersos hasta el día de hoy, pues los dos siguen igual de enamorados que el primer día. Desde entonces siguen adelante con los dos grandes proyectos de sus vidas, que van cogidos de la mano: uno es el fruto del trabajo que realizan, su ganadería y la quesería, y el otro es fruto de su amor, sus hijos José Antonio y Manuel Jesús.



Dibujo de Fernando Álvarez.

Los hijos

Pepi describe a sus hijos como unos niños muy nobles y de gran corazón, unos hijos de los que se sienten, como padres, muy orgullosos y que les han sorprendido muy gratamente.

El mayor, de veinticinco años, José Antonio, es un chico inquieto al que le encanta viajar y que casi ha recorrido medio mundo. Para él, la vida del pueblo o en el pueblo no era su vida, y aunque no le gustara el trabajo de campo que realizan sus padres, si tenía que ayudar porque no había más remedio. Pero para él lo primero fueron sus estudios, y fue un buen estudiante que destacó en idiomas. Terminó la carrera de Dirección y Administración de Empresas, y después ha trabajado en diferentes países como Irlanda, Inglaterra y actualmente está en Lisboa, trabajando en Microsoft.

El pequeño, de veintiún años, Manuel Jesús, sí vive en Cortes con sus padres y está muy vinculado a la empresa familiar y al trabajo diario. Terminó la ESO y no quiso seguir estudiando, lo que le llevó a formar parte del proyecto de sus padres, ayudando en todo lo que podía, tanto en la elaboración del queso como en el reparto a tiendas, acudiendo a ferias y mercados, así como en el trabajo más duro en la finca junto a su padre. Su madre lo describe como único por la pasión que le pone a todo lo que hace, ya sea en su labor profesional como en aquellas cosas que le gustan, en las que destaca su devoción por la Semana Santa, siendo miembro de la *Hermandad de Jesús en su Pasión y María Santísima de los Dolores de Cortes de la Frontera*, donde participa activamente. También se lo pasa bien, junto a su coro rociero. Otra gran destreza de Manuel es el arte floral a la hora de hacer ramos, centros y otras decoraciones, lo que le ha hecho emprender en este sector y recientemente acaba de abrir su empresa de floristería y decoración -El Jardín-, donde también tiene un punto de venta físico de los quesos de El Alcornocal y otros productos locales.

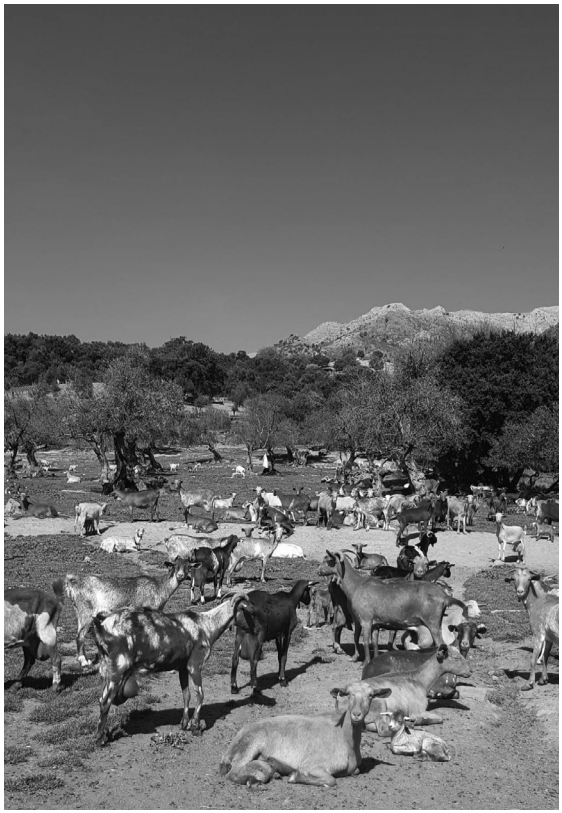
La casa familiar y la quesería

La casa familiar está en la calle Mirador, cerca del parque de *Las Camaretas*, en la parte alta de Cortes, desde donde hay unas bonitas vistas de todo el pueblo y del Valle del Guadiaro. La casa nos recibe con un bello patio cargado de flores, desde el que tienen acceso a la vivienda familiar y a la quesería. Pepi y Jesús decidieron adaptar parte de la casa como quesería. Lo que era un sótano que usaban más como lugar de ocio y almacenamiento, pasó a ser la quesería, unas instalaciones modestas, no muy grandes pero suficientes para tener lo preciso que se necesita, el obrador, e incluso un pequeño despacho o tienda para vender sus productos.

Una aventura: de un queso algo redondo, a una quesería

Como hemos comentado, Jesús ya tenía su cabaña de ganado porque era parte de su sueño. Para ir mejorando este sueño, Pepi y Jesús compraron una finca llamada *Arroyo de la Garzona*, que está cerca de la *Pasada del Retamar* y aledaña a los olivares de la familia de Jesús, y que es donde se encuentra la explotación ganadera de *Quesos El Alcornocal*. Allí el ganado está en semilibertad, comiendo hierba fresca además de grano y forraje.

El otro objetivo del sueño de Jesús era poder hacer quesos y montar su propia quesería, y Pepi le ayudó a conseguirlo. Ella recuerda que en los comienzos era más reacia al trabajo de campo, y poco a poco Jesús le enseñó a hacer el queso de forma artesanal. Orgullosa, me cuenta como elaboró su primer queso: «al menos me salió *algo* redondo». Y así fue como comenzó a interesarse por este mundillo y a formarse en él, aunque su mejor maestro siempre ha sido su propio marido.



Ganadería Quesos El Alcornocal. Foto: Familia Herrera Ortega.

Pepi realizó un curso en junio de 2005 impartido por la OCA de Ronda, de cuatro o cinco días, del que salió un tanto decepcionada debido a la normativa que se aplicaba en ese momento en el sector de las queserías, que se enfocaba a las queserías industriales y no tenía en cuenta las queserías artesanales o pequeñas queserías, muchas de las cuales cerraron en esa época por las exigencias y por la burocracia que conllevaba la normativa.

Sin embargo, desde el Grupo de Desarrollo Rural de la Serranía de Ronda, Carmen, a la que Pepi recuerda con mucho cariño, le animó a salir adelante y a conocer otras iniciativas, otras queserías que habían salido adelante a pesar de la burocracia y exigencias de las administraciones. Carmen acompañó a Pepi a visitar la quesería *Tío Manolo* en El Ronquillo, que era una pequeña quesería, más pequeña aún que lo que más adelante sería la suya, y muy rudimentaria. Entonces nuestra Pepi se animó al ver que no se necesitaba tanto como parecía, y que había además otras alternativas para poder hacer realidad su proyecto.

En esos años en los que Pepi empezó a formarse el precio de la leche cayó considerablemente, eran momentos de crisis y por tanto decidieron reinventarse y se pusieron manos a la obra. Así comenzó esta aventura. Primero contactaron con Sanidad, realizaron planos, redactaron el proyecto, adquirieron el mobiliario y comenzaron la andadura. Después solicitaron subvenciones y analizaron distintas líneas de ayudas. Y por último, y más importante, se dio de alta como autónomo además de tramitar el número de registro sanitario. Ya podía echar a andar como la mujer emprendedora que es, y el 1 de enero de 2007 llegó el registro sanitario para poner en marcha la quesería y dar salida a los deliciosos quesos de El Alcornocal

Además realizó otros cursos, tanto en Galera, en la provincia de Granada, como en el IFAPA de Hinojosa del Duque, en Córdoba. Cursos que no sólo hizo al principio, pues ha seguido formándose hasta el día de hoy, e incluso ahora ella también aporta sus conocimientos y enseña su quesería a emprendedores, tal y como hizo en 2019 en la edición, realizada en Ronda, de la Escuela de Pastores de Andalucía.

Festivos en fuga

Comenzaron con su lucha, la lucha de toda la familia, la de poner en pie el proyecto, y nadie les dijo que fuera fácil. Lo primero que debían conseguir era hacer un queso en condiciones, un queso que estuviese bueno y que se consolidara en el mercado.

Recuerda Pepi que durante aquel primer año ese fue su objetivo y su meta, conseguir un queso que fuese un producto bueno y de calidad. Pero no se trataba de conseguir un queso o dos, sino de hacer quesos de calidad con más de trescientos litros de leche diarios. Y día a día forjó su propósito, lo que le supuso la fuga de los sábados y los domingos, y un constante y duro trabajo hasta poder, por fin, elaborar el queso deseado.

Pero no era ese el único trabajo del día a día, había otras muchas responsabilidades que atender para que la quesería marchara como era debido: gestión de trámites administrativos, analíticas, y limpieza, además de ayudar a Jesús en el campo, en el ordeño, en la crianza de los chivos... así como el sacar adelante a los pequeños de la casa.

Al principio, el ensayo y error fue primordial para conseguir un buen queso de leche cruda curado, y lo consiguieron. Luego, en los años siguientes, llegaron otros retos, pero lo primordial era seguir adelante y mantenerse. Probó con nuevos productos como postre, de los cuales desistió porque las condiciones sanitarias que le exigían ya eran demasiadas, y con una quesería pequeña como la suya no se lo podía permitir. Probó con otras variedades de quesos que hoy ya tiene en el mercado: queso con pimentón, con romero, en manteca o en aceite de oliva.

Queso como el de los abuelos

Cada día, el ordeño de las cabras se realiza por la tarde en la explotación ganadera, que está a varios kilómetros del pueblo. El ordeño de las quinientas cabras se realiza con la ordeñadora que tienen en la finca, y tras unas cuatro o cinco horas, obtienen unos cuatrocientos litros de leche. Una vez terminado, la leche se transporta en cántaras hasta Cortes, se pasa al tanque de frio, manteniéndola allí toda la noche hasta que a la mañana siguiente se hace el queso. Habitualmente llegan a hacer unos treinta y cinco quesos cada día. En épocas de máxima producción sus cabras pueden dar entre quinientos y seiscientos litros de leche al día.

De forma tradicional y artesanal, la Quesería El Alcornocal elabora sus quesos de leche cruda con una curación de unos dos meses, con cuajo de cabrito que le proporciona una empresa especializada. Los

Pepi Ortega en su obrador. Foto: Familia Herrera Ortega.

quesos que hacen Pepi y su familia recuerdan a los que se hacían antes, ella misma los asemeja a los que hacían sus abuelos.

El Alcornocal, mucho más que un nombre para un queso

Elegir el nombre *El Alcornocal* para sus productos fue una elección relacionada con la identificación del pueblo de Cortes con algo significativo y único, que vinculara sus quesos con su origen, con uno de los valores naturales más característicos del municipio, el alcornoque, ese árbol que puebla muchas de las hectáreas de Cortes de la Frontera y que forman parte del Parque Natural Los Alcornocales. Árbol al que Jesús también ha estado vinculado durante mucho tiempo en su etapa de corchero.

Sus productos estrella

La elaboración de los quesos que hace la familia Herrera-Ortega son, sin duda y como hemos comentado, quesos de leche cruda que se elaboran artesanalmente, siempre de forma manual, y sin ningún aditivo ni conservante. Cada pieza de queso de cabra de leche cruda puede pesar de un kilo doscientos gramos a un kilo ochocientos, aproximadamente. Su producto estrella son los quesos curados, con una amplia variedad de terminados, entre ellos el curado en manteca, el curado en pimentón, el curado en romero, en salvado de trigo, o el curado en aceite de oliva, que también lo podemos encontrar troceado en lotes de medio y un kilo.

Las cremas de queso son un producto novedoso que Quesos El Alcornocal empieza a sacar al mercado, y que están teniendo buena acogida. Aunque Pepi me comenta que no quiere apostar por un surtido completo de cremas, tal como lo están haciendo otras queserías de los alrededores, sino que en principio, apuestan sólo por dos variedades: la crema de queso con nueces y la crema de queso con pimentón.

De feria en feria

Los comienzos fueron duros, como los de la mayoría de las empresas pequeñas, sobre todo hasta que consiguieron un queso de calidad y empezó a venderlo en el pequeño despacho de la quesería. Y poco a poco comenzaron a salir a vender fuera, sobre todo en ferias y mercadillos.

Pepi recuerda su primera feria, la Feria de Coín, como una inyección de ánimos, sobre todo porque estos eventos eran una nueva salida a sus productos. Por ello, año tras año programan la temporada de ferias y mercadillos en su agenda, las de abril y mayo, y las que van desde septiembre a Navidad, habiendo llegado a estar presentes en los últimos años en una veintena de ferias. De ellas, la más lejana a la que han asistido ha sido en Alcalá la Real, en Jaén, y la mejor, sin duda, la que se celebra en la Sierra de Cádiz desde el año 2008 en Villaluenga del Rosario, cuna del queso payoyo por excelencia.

Hoy en día sus quesos los podemos encontrar principalmente en las tiendas de Cortes de la Frontera y en las de la zona de la Costa del Sol, y también atienden pedidos online.

Una trayectoria cargada de premios

Todos los trabajos, cuando se realizan con tanto empeño y carisma como lo hacen en esta quesería, tienen su recompensa. Y tras una larga trayectoria de trabajo sin descanso, en 2015 empezaron a llegar los premios, galardones que llevan con gran orgullo y cariño. Lucen premios como el primer premio al mejor queso leche cruda en el Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga en 2015, el tercer premio al mejor queso leche cruda en el II Concurso de Quesos de Cabra de Málaga en 2016, el primer premio

Manuel Jesús. Foto: Familia Herrera Ortega.

al queso curado *Salvado de Trigo* en la XI Feria del Queso Artesanal de Andalucía de Villaluenga del Rosario -Cádiz- en 2017, y el primero premio al queso leche cruda en los II Premios a los Mejores Quesos de Cabra *Sabor a Málaga* que organiza la Diputación de Málaga.

Otro galardón que Pepi ha recibido a lo largo de su trayectoria es el de Mujer Emprendedora, reconocimiento local que se le dio el pasado año en el *Día de la Mujer Emprendedora*, aunque ella, entre sonrisas, nos dice que el emprendedor nato de la familia es su marido.

Quesos El Alcornocal, un queso con sabor a Málaga

El proyecto *Sabor a Málaga* nace en 2011 gracias a la iniciativa de la Diputación de Málaga, junto con unas cuatrocientas empresas de la industria agropecuaria de la provincia. Concretamente, Pepi nos cuenta que la idea surge a raíz de los diferentes mercadillos y ferias de productos que se realizaban en toda la provincia de Málaga, donde se concentraban muchos de los productores agroalimentarios de origen malagueño. Así se comenzó a hablar de una marca -Sabor a Málaga-, que daría unión a todos los productos agroalimentarios de la provincia, promocionada por la propia Diputación, mejorando así la comercialización de los productos, además de servir de lanzadera para mostrar el valor del sector agroalimentario de la provincia. Entre los productos que recoge esta marca de calidad, no pueden faltar los *Quesos artesanos: Rondeños y de Cabra*, donde se encuentra Quesos El Alcornocal junto a otras quince empresas de la provincia malagueña.

Con rumbo a un futuro rebosante de trabajo e ilusión

Cuando Pepi y Jesús dieron rienda suelta a su sueño, el de montar una quesería, no sabían si se podría realizar o cómo les iría. Solicitaron una subvención al Grupo de Desarrollo Rural Serranía de Ronda, comprometiéndose a estar con el proyecto cinco años. Ese tiempo les parecía una eternidad, sin saber si saldrían adelante durante tanto tiempo, y sin embargo hoy ya llevan catorce años al frente de su sueño, y con muchas perspectivas para el futuro.

Pepi espera que el futuro sea, al menos, como los últimos años, elaborando el queso con la leche de su cabaña, criando chivos para su posterior venta, y poder así mantenerse como hasta ahora. Quieren seguir acudiendo a las diferentes ferias y mercados de la comarca con sus mejores productos, y esperan que sigan recayéndoles algunos premios por su trabajo.

Pepi no ve a la competencia como un obstáculo para seguir adelante con su proyecto, ya que cada quesería tiene su identidad, sus productos y su valor adquirido. Quesos El Alcornocal ya tienen esa identidad, marcada por la calidad de sus productos, y ellos seguirán adelante trabajando duro para que así sea. A día de hoy podemos encontrar sus quesos en la quesería, pero también en un punto de venta de reciente apertura en la calle Real de Cortes de la Frontera, un nuevo reto de futuro que, junto a la presencia en internet y en las redes sociales, abre puertas al porvenir y al comercio online, y nuevas ventanas al mercado nacional, desde donde atienden ya muchos pedidos y envíos.

Quesos artesanos El Alcornocal

C/ Mirador nº 10
29380 Cortes de la Frontera. Málaga
Teléfonos: 952 15 44 90 / 652 035 830
Email: el.alcornocal@hotmail.com
Venta en tienda: en la propia quesería y en un punto de venta en la calle Real nº 8, de Cortes de la Frontera
Web: www.quesoselalcornocal.com
Venta en facebook: https://quesoselalcornocal.com/tienda/ https://www.facebook.com/pg/QUESOS-EL-ALCORNOCAL-111973230812835 4/about/?ref=page_internal

	Quesos que elaboran Cuajo animal
	Queso curado de leche cruda en manteca, pimentón, romero, salvado de trigo y aceite de oliva. **Crema de queso con nueces, y crema con pimentón.**

Familia Álvarez Aguilar
Isabel Borrego Cabeza. *In memoriam*

Montealva

Torrecera, Jerez de la Frontera, Cádiz. Desde 2007

MONTEALVA
QUESOS ARTESANOS
RAZA AUTÓCTONA 100%
PAYOYA

Por Raquel Cordero Ageitos

Parque Natural Los Alcornocales
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Los Alcornocales

Queseros de tercera generación

Quesos Montealva es un proyecto que rescata el buen hacer tradicional y artesano en la fabricación de quesos de cabra payoya, aprendido a lo largo de varias generaciones por la familia Álvarez Aguilar.

Este legado, que iniciaran sus abuelos, Juan e Isabel, hace más de 60 años, fabricando quesos artesanos a partir de leche de cabra payoya -que ellos mismos cuidaban- en montes de la Sierra de Cádiz, en pleno corazón del Parque Natural Los Alcornocales, culmina con la apertura de una pequeña quesería en el año 2007, en la pedanía jerezana de Torrecera, pueblo donde reside la familia.

Actualmente son sus tres nietos, Pedro, Isabel María y Francisco Álvarez, los que se encuentran al frente de la gestión de la quesería. Esta tercera generación de queseros, ahora agrupados bajo la marca Quesos Montealva, ha ido a lo seguro, a la elaboración más artesanal que permite la normativa sanitaria y los rigurosos controles de calidad, pero con un resultado final idéntico al que hacía su abuelo.

A él, al abuelo, el semicurado y el curado le recordaban a los quesos de su niñez. Él mismo enseñó el oficio a su hija Dolores, Lola, cuando era aún una niña, y ésta a su vez se lo enseñó a su hija Isabel María, actual maestra quesera de la marca.

La Herencia de Isabel y Juan "El Pirulo"

Juan Aguilar Álvarez nació en 1932 en el seno de una familia muy humilde de ganaderos en Zahara de la Sierra, pueblo blanco de la Sierra de Grazalema.

Durante su niñez la familia se trasladó a la finca el Hondón, en la Sierra de Ronda, en Málaga, donde su padre trabajaba como cabrero. Desde muy pequeño ya empezó a ayudar en las faenas del campo, sus hijas me cuentan cómo con solo cinco años, acompañaba a su padre en burro -sentado entre las cántaras- desde la finca hasta Ronda, para vender la leche de cabra.

Con ocho años ya preparaba entre treinta y cuarenta quesos al día -queso fresco de cabra payoya[1], con cua-

1. Cabra Payoya: La cabra Payoya es una raza autóctona andaluza, catalogada en peligro de extinción, que ha sido tradicionalmente explotada en la zona del actual Parque Natural Sierra de Grazalema, y en la Sierra de Ronda, zonas de gran valor natural, constituyendo el sustento de muchas familias de las comarcas.

jo de cabrito y empleita de esparto, sin imaginar que este oficio sería el legado que perduraría en su familia. A la edad de doce años, él y sus cuatro hermanos quedaron huérfanos de madre, y su padre viudo y enfermo, decidió enviarlos al cuidado de varios familiares, quedándose él a vivir con parte de su familia en Zahara de la Sierra.

Ruinas de la casa de Los Charcones, la casa de la niñez de Isabel en la finca Montifarti. Foto: Raquel Cordero.

Antes de cumplir la mayoría de edad se fue a trabajar, como antiguamente le llamaban, *a los señores de los cortijos,* en este caso como cabrero de la finca Los Castillejos, en Jerez de Frontera. El pago por su trabajo era la comida y parte de los chivos de los rebaños que cuidaba. Es allí donde conoció a su mujer, Isabel.

Isabel Borrego Cabeza nació en 1933 en Algar, Cádiz. También huérfana desde los cinco años, vivió desde entonces con familiares en la finca Montifarti, ubicada en los montes públicos de Jerez de la Frontera, en el paraje conocido como Los Charcones, vecina de la finca Los Castillejos.

Isabel nos indicó el lugar en que se encontraba la casa de Montifarti en la que se crió, pero desconocía si podría quedar algo en pie. Para nuestra sorpresa -y la de Isabel- sí que aún quedaban bien visibles sus ruinas, y pudo confirmarnos al ver las fotos que le mostramos, que sí, que se trataba de los restos de la casa de su niñez, y que junto a ella, podíamos ver el antiguo horno de piedra donde hacían el pan, en un paraje de singular belleza, a orillas del cruce de los Arroyos de la Cabrilla y del Puerto del Algarrobo; y como fondo, la imponente media luna caliza del macizo de la Sierra de las Cabras.

Conoce a Juan a los dieciséis años, cuando éste llega a la finca Los Castillejos a trabajar como cabrero con sus primos.

Juan e Isabel se casaron con veinticuatro y veintitrés años, respectivamente, y es en este rincón de la Provincia de Cádiz, cubierto de chaparros[2], en el que se unen los términos municipales de Jerez de la Frontera, San José de Valle y Alcalá de los Gazules, donde vivirán y formarán una familia.

2. Chaparro: Alcornoque.

Ubicado junto a las ruinas de la casa de Los Charcones, encontramos los restos, también en ruina, del antiguo horno de piedra donde hacían el pan. Fotos: Raquel Cordero.

Los inicios fueron difíciles. Se trasladaron con pocos animales del reparto de la familia, a una finca vecina, El Corchadillo, viviendo como antiguamente hacían los lugareños de este espacio natural, en una choza morisca[3] de piedra seca de arenisca y techo de brezo, y como única compañía un corral de cabras y el murmullo del arroyo del río.

Él cuidaba de las cabras del señorito, mientras ella se encargaba de las labores de la casa, y del cuidado del rebaño familiar, del que intentaban hacerse cada vez con mayor número de cabezas.

Siempre entre cabras...

Una vez que contaron con un rebaño suficiente para vivir por ellos mismos, pasaron, ya como arrendatarios, a la finca Los Caños, monte de la Sierra de las Cabras en San José del Valle, pagando una renta anual de trescientas mil pesetas.

3. Los Moriscos son las viviendas tradicionales en Los Alcornocales, que desde siglos han construido los habitantes de las sierras del Parque Natural, sobre todo pastores y carboneros. Las paredes, de no más de metro y medio, se construían de piedra arenisca, y la techumbre de brezo. Según las necesidades eran circulares ó rectangulares, utilizándose la zona circular como cocina y sala de estar, y la rectangular como dormitorio. Para la techumbre, de forma cónica, se utilizaba el quejigo -Quercus faginea o Quercus canariensis- o el aliso -Alnus glutinosa- para el armazón, y éste se recubría con una cubierta de matorral de diversas especies, siendo la más usual, el brezo de escoba o escobón -Erica scoparia-.

Choza Morisca. Dibujo de Manuel Moral.

Es en la finca Los Caños donde comenzaron a elaborar el queso fresco de cabra payoya para su venta, llegando a ser un producto con fama y muy valorado en el mercado de abastos de Cádiz, desde donde venían a recogerlo en carreta todas las semanas, junto a la leche fresca.

En un principio habitaron la casa del cabrero, pero al aumentar la demanda de queso para la venta, la familia pasó a vivir al Cortijo principal, y terminaron acondicionando la casa del cabrero -que era una casa pequeña- para elaboración artesanal de los quesos.

Toda ayuda era poca. El rebaño de cabras llegó a contar con ochocientas cabezas, y ya habían nacido cuatro de los seis hermanos, y aunque con ellos trabajaba otro cabrero para ayudarlos con la faena -a cambio de chivos y algún dinerillo-, Isabel, que llevaba gran parte de la carga de trabajo, se puso, literalmente, los pantalones, para asombro de vecinos y gente del pueblo.

Finca El Fresnillo, en la época en la que aún podían vender el queso fresco hecho en la propia finca: casa principal, elaboración del queso. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

La necesidad de montar a caballo para faenar en varios sitios a la vez; el cuidado de los rebaños de cabras; las labores de la casa; el cuidado de sus hijos; y trasladarse al pueblo para hacer las compras de víveres, llevaron a esta mujer -que ha sido una luchadora- a arreglarse los pantalones de su marido, en una época y un entorno de otro tiempo, en el que aún recuerda con una sonrisa, cómo a veces los niños se asustaban al verla vestida de esa guisa. No obstante, Isabel me cuenta como a pesar de lo duro que trabajaban, eran felices.

En Los Caños permanecen veinte años, hasta 1973, año en el que pasan a vivir a la finca El Fresnillo, primero como arrendatarios, por una renta anual de dieciséis mil pesetas, y después como propietarios.

La finca El Fresnillo se encuentra situada en el término municipal de Alcalá de los Gazules, en el entorno del emblemático Pico del Picacho, en la Sierra del Aljibe, dentro del Parque Natural Los Alcornocales. A pesar de que la familia continuó con la elaboración artesana de queso de cabra para su venta, las disposiciones que establecieron nuevas normativas sanitarias llevaron al cese de esta actividad, quedando como aprovechamiento principal de la explotación la venta de leche fresca, y la venta de los cabritos. Actualmente la finca aún pertenece a parte de los hijos de Juan, que como su padre, se dedican a la cría de la cabra payoya.

Los inicios, Dolores y Francisco

Es la hija mayor del matrimonio, Dolores Aguilar, y su marido, Francisco Álvarez, junto a sus tres hijos, Pedro, Isabel María y Francisco, quienes retoman la actividad quesera en el año 2007, con la apertura de la quesería Montealva.

Desde muy niña, Dolores elaboraba quesos artesanales de cabra junto a sus padres, oficio que aprendió en la época en que la familia se estableció en la finca Los Caños, a la que ella llegó con cinco años de edad. Es de ésta época de su vida en la que vivía en el campo, de la que guarda recuerdos entrañables, como cuando iba montada en burro a dar clases con un profesor particular a la finca vecina, cuidando de que no se le borrara la pizarra donde llevaba escrita la tarea del día anterior, o de los paseos entre lentiscos, sanguinos, madroños y majoletos[4].

Una vez casada, continuó haciendo queso fresco para consumo de su familia, esta vez con leche fresca de vaca de la ganadería de su marido, Francisco Álvarez.

Francisco, que es natural de Alcalá del Valle, llega a Torrecera con tres años. Su familia forma parte de los colonos que se asientan en la pedanía tras el reparto de las tierras por el Instituto de Reforma Agraria en 1934.

Cuenta con una explotación ganadera de vaca Frisona en Torrecera desde 1979, año en el que viaja con su tío a la Región de Lombardía -Italia-, y compra las veinte primeras cabezas, que mantiene en producción hasta su jubilación en 2014.

Es la crisis que sufre el sector lácteo en los años 2004-2005, con una importante bajada de los precios, lo que anima a este ganadero a hacerse emprendedor.

El precio de la leche pasa de sesenta a treinta pesetas el litro -de 0,36 a 0,18 euros-, y la explotación pasa momentos

Francisco y Dolores, los padres promotores de la quesería. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

Lecheras de la explotación de Francisco Álvarez. Foto: Raquel Cordero.

4. Respectivamente *Pistacea lentiscus, Rhamnus alaternus, Arbutus unedo, y Crataegus monogyna*.

De izquierda a derecha, Dolores -la madre quesera-; Rocío, la niña que aparece en la etiqueta de los quesos Montealva, que es sobrina de Dolores; y su madre María José, casada con uno de los hermanos de Dolores y trabajadora de la quesería. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

difíciles en los que no hay beneficios y únicamente se llega a cubrir gastos.

Francisco concibe el proyecto de la quesería con el objetivo de revalorizar la leche de sus vacas, y de esa manera aumentar el margen de beneficios de su producto. Conoce el proceso de elaboración del queso de primera mano, lo vive en casa a diario gracias a su mujer, Dolores, y es con ella con quien desarrolla la idea.

Tras años de burocracia -a base de créditos y una ayuda de Fondos Europeos a través del Grupo de Desarrollo Rural de Jerez de la Frontera- consiguen terminar de pagar gastos para poner en marcha su proyecto. Con el duro trabajo de toda la familia, Montealva se transforma en una agradable realidad en el año 2007, en la pedanía de Torrecera.

Historia de una etiqueta

La historia de la etiqueta de Montealva -con esa niñita que sostiene en brazos un cabrito- me parece entrañable. Rocío, que es como se llama, es sobrina de Dolores, nuestra maestra quesera, y desde pequeña está muy apegada a sus primos y tíos. Un día que acompañó a la familia al campo -justo el que iban a fotografiar a las cabras de la finca El Fresnillo para el diseño de la etiqueta de sus quesos-, y mientras los primos se concentraban en buscar un buen posado de cabra payoya, vieron a Rocío jugando con los cabritos, y la fotografiaron como recuerdo. Al llegar a casa y repasar las imágenes, vieron que era, precisamente, la fotografía de su prima jugando con los cabritos la que más les gustaba, y decidieron convertirla en la imagen de la marca.

Maestra Quesera

Por ser naturales de Torrecera y apellidarse Álvarez, el primer nombre en el que piensan para la quesería es Torrealva, pero al estar ya registrado, finalmente se establecen como Montealva, haciendo alusión a los terrenos en los que se ubica la fábrica, un pequeño cerro ocupado tiempo atrás por un molino harinero, el Cerro de la Harina, concesión del Ayuntamiento de Jerez de la Frontera.

Al principio eran sólo dos personas trabajando en la quesería, la hija mayor del matrimonio, Isabel María, y su cuñada. Sus hermanos, Pedro, ingeniero forestal, se encarga de la administración de la empresa y los pedidos, y Francisco, el menor, que es periodista, los fines de semana echa una mano con la página web y las redes sociales.

Isabel -a la izquierda-, la maestra quesera, elaborando quesos junto a María José Muñoz Sánchez, empleada de la quesería, que es la madre de Rocío, la niña que aparece en la etiqueta de Quesos Montealva Foto: Familia Álvarez Aguilar.

Ella recuerda con cariño los fines de semana y las temporadas que pasaba en verano en la finca de sus abuelos, El Fresnillo, de cómo su abuelo le hacia un quesito especial para ella, con una pequeña empleita, y de que cuando le tocaba las manos le decía que iba a ser muy mala quesera, que siempre tenía las manos muy frías... nada más lejos de la realidad.

A pesar de que Isabel comienza a trabajar aleccionada por su madre Dolores, posteriormente amplía su formación con un curso de maestro quesero que recibe en Hinojosa del Duque, en la provincia de Córdoba.

Dedican un día a la elaboración de queso fresco de vaca, en cantidades de trescientos a cuatrocientos litros de leche, y leche fresca envasada, y otro lo dedican al reparto. Entre ambas no dan abasto. Viendo la creciente demanda del mercado por los quesos artesanales, en el año 2008 comienzan con la elaboración de un queso fresco de cabra payoya. Al principio trabajaban muy poca cantidad, en el

María José, trabajadora artesana de la quesería, curando la corteza a la manera tradicional, untando aceite de oliva, dando como resultado una corteza comestible que no lleva ceras ni pinturas artificiales. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

mercado la marca aún era desconocida, y la competencia muy dura frente a quesos de la Sierra de Cádiz de mucha antigüedad y renombre. Las ventas eran escasas. Poco después le siguieron el semicurado de mezcla, el curado, la leche del día, yogures, e incluso leche fermentada que les comercializaba con éxito un árabe.

Respecto al curado, desde el primer año de vida de la quesería lo venden en manteca, romero, pimentón, aceite o en salvado de trigo.

Montealva se consolida en la Sierra de Cádiz

Es en el 2010 cuando finalmente se consolidan las ventas de queso de cabra payoya. Ese año, Francisco Álvarez vendió parte de su ganadería de vaca Frisona para producción de carne, y el dinero que obtuvo de la venta lo reinvirtió en leche de cabra para la elaboración de quesos -las neveras de la quesería estaban repletas-.

Para sorpresa de la familia, las vísperas de esa navidad, comenzaron a visitar la quesería pequeños comerciantes que buscaban abastecerse de mercancía para las fiestas -circunstancia que continúa repitiéndose durante esos meses- de tal manera que, al final de la campaña, las neveras estaban vacías.

Desde entonces trabajan duro para mejorar la calidad del producto y los servicios, comprando maquinaria para modernizar la quesería, elaborando nuevos sabores de queso curado, abriendo nuevas líneas de mercado a través de la asistencia a ferias, y llega la recompensa: la consolidación de las ventas y la marca como quesería de la Sierra de Cádiz.

Actualmente, esta empresa familiar cuenta entre sus clientes con importantes cadenas de alimentación a nivel provincial y autonómico, como son Alcampo, Supercarmela, Superarcos y Covirán; puntos de venta a nivel nacional en Valencia, Madrid y Barcelona, así como, a nivel internacional, ya que un quince por ciento de la facturación se debe a la exportación de sus productos a EEUU.

Nuestra maestra quesera -Isabel- en faena. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

La materia prima

Quesos Montealva obtiene en el año 2016 el Certificado Raza Autóctona 100 % Payoya, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, ya que utiliza leche de cabra de pura raza payoya, procedente de rebaños autóctonos de la provincia de Cádiz.

Desde el principio apuestan por los pequeños productores de la zona, promoviendo el valor del entorno rural y de su población. Son compañeros de viaje desde los inicios, y con ellos mantienen un trato directo y cercano, y son en quienes confían.

Los rebaños de los que se abastecen son principalmente una cabreriza situada en Prado del Rey, en la finca Roza del Sol, que cuenta al menos con mil cabezas; la cabreriza de la finca El Palmitoso, y el Fresnillo, la finca perteneciente a su familia, ambas en Alcalá de los Gazules; y otras algo más pequeñas en Zahara de la Sierra - en la Sierra de Grazalema-, y cabrerizas situadas en las pedanías de la Campiña de Jerez de la Frontera: La Ina, Cuartillos y Torrecera.

Para la leche de vaca siempre se abastecen de la explotación de Frisona de Francisco Álvarez, que una vez se hubo jubilado en el año 2014, cedió las vacas a otro ganadero de Torrecera, que al no poder pagarle en metálico, tras haber sufrido varios años de crisis económica, acordó con ellos llevar a cabo el pago con la leche de sus propias vacas durante una larga temporada; y que aún continúa siendo el único proveedor de leche de vaca de la quesería.

Crema de curado payoya. Foto: Familia Álvarez Aguilar.

Producto artesanal

Cuidando la técnica de sus antepasados y usando solo componentes naturales y de calidad, transforman la leche en una amplia gama de productos, siendo el queso el protagonista indiscutible, que elaboran como antiguamente, con cuajo de cabrito y con salmuera como único conservante.

Elaboran unos dos mil litros de queso fresco a la semana, tanto de vaca frisona como de cabra payoya, así como curado y semicurado -unos tres mil litros- que luego preparan al salvado, al romero, al pimentón, al aceite, en manteca, a las hierbas provenzales, y en crema.

Además, elaboran unos dos mil quinientos litros de leche fresca a la semana, muy demandada por el sector hostelero; leche fermentada, que comercializan en el norte de Marruecos; y yogures líquidos de diferentes sabores.

Queso de cabra payoya *made in* Montealva en EEUU

A pesar de que reciben muchas llamadas y contactos del extranjero interesándose en sus productos, es en el año 2014 cuando una distribuidora americana que va curioseando en la web, probó el queso de cabra en una visita a España a través de unos amigos, y se quedó prendada de su sabor.

La excelente calidad del queso y su sabor a tradición, ha conseguido que esta distribuidora -Forever Cheese Inc.- consiga introducirlo en tiendas gourmet e importantes restaurantes de primer nivel en Nueva York, incluso en la aerolínea de bandera de Reino Unido British Airways.

Actualmente sus exportaciones se han duplicado y ya alcanzan el quince por ciento de su facturación total, llegando de costa a costa en Estados Unidos.

Sus abuelos, Juan e Isabel, llegaron a ver con gran orgullo cómo sus nietos exportaban queso a USA, queso con sabor al legado familiar madurado en un rincón de la Sierra de Cádiz.

Los premios

A pesar de la juventud del proyecto, los productos de Quesos Montealva cuentan con premios otorgados a lo largo de todos estos años en diferentes certámenes gastronómicos y queseros.

Para ellos ha sido, y es, entrañable, ver como ya en sus inicios obtenían premios a nivel provincial y autonómico, y en la actualidad cuentan con destacadas distinciones en la cita mundial del queso, la World Cheese Awards, certamen que lleva premiando los mejores quesos del mundo desde hace treinta 30 años.

El queso curado y el semicurado son los quesos más premiados. El queso semicurado cuenta con: 3º Premio Sierra de Cádiz 2010; 1º Premio Villa Condal de Teba 2011 y 2017; 3º Premio Villa Condal de Teba 2016; 1º Premio en Quesierra 2017; Medalla de bronce en el World Cheese Awards 2017 y 2019; y Medalla de plata en World Cheese Awards 2018.

Por su parte, el queso curado se encuentra premiado con: 2º Premio Villa Condal de Teba 2011 y 2018; 1º Premio en Villaluenga del Rosario 2014; 3º Premio en Villaluenga del Rosario 2015; 2º Premio Villa Condal de Teba 2015 y 2019; 2º Premio en Quesierra 2017; Medalla de bronce en World Cheese Awards 2018.

Asimismo el curado en manteca obtuvo la medalla de bronce en World Cheese Awards 2017; y el curado en salvado la medalla de plata en el World Cheese Awards 2017.

Isabel, la maestra quesera, considera estos premios como una recompensa a su labor quesera.

Estrategia de mercado

Para ellos ha sido importante, como estrategia de mercado, la asistencia a ferias y eventos gastronómicos, ya que esto les ha permitido contactar con distribuidores que han facilitado la consolidación de puntos de venta.

Es el marido de Isabel, Luis Manuel Villegas Noble, el que, por circunstancias, empezó a trabajar como primer comercial de la marca, dando a conocer el producto entre los comercios minoristas de la provincia.

Actualmente cuentan con tres comerciales que asisten periódicamente a diferentes Ferias especializadas en la elaboración de quesos, entre los que se encuentran, el Mercado del Queso Tradicional Andaluz de

Álora -Málaga-; las Ferias del Queso de Villaluenga del Rosario, y de Villamartín -Quesierra-, ambas en la provincia de Cádiz; la Feria Nacional de Queso de Trujillo -Cáceres-; la Feria de Muestras de Quesos Tradicionales de Alcalá la Real -Jaén-; la Feria del Queso Artesano de Teba -Málaga-; la Feria del Queso de Aracena -Huelva-; y la Feria Internacional del Queso de Hinojosa del Duero, en Castilla León.

También asisten a ferias comerciales, como la Feria del Ganado de Pozoblanco -Córdoba-, y la Feria del Jamón de Aracena -Huelva-, e incluso han participado recientemente en exposiciones internacionales celebradas en Ohio y Texas -USA-, organizadas por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, a través de *Extenda* -Agencia Andaluza de Promoción Exterior-, bajo la estrategia de *Promoción en punto de ventas singulares USA*.

Boutique Payoya

Otra de las estrategias de mercado de la marca ha consistido en el contacto directo con sus consumidores a través de su página de facebook, en la que han sido muy activos durante todos estos años, dando a conocer cualquier evento, incluso celebrando pequeños sorteos de sus productos.

También cuenta con una exquisita página web, recientemente actualizada por el hermano menor, Francisco, como Boutique Payoya, en la que han habilitado la venta online de sus productos.

La tienda anexa a la quesería, diseñada por Pedro Álvarez, e inaugurada en 2016. Fotos: Raquel Cordero.

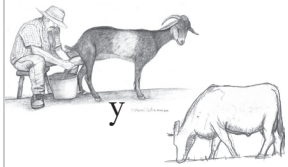
El Futuro

El objetivo de la empresa es seguir consolidándose y crecer en función de la demanda del mercado nacional e internacional, pero siempre con el signo de calidad presente.

En ese sentido, Montealva forma parte del grupo de productores de queso que fundan en el 2014 la Asociación de Quesos de la Sierra de Cádiz -Quesica-, que nace para promocionar por todo el mundo los quesos que se producen en la sierra gaditana. Esta asociación se encuentra tras el evento de exposición y concurso Quesierra, celebrado anualmente en Villamartín, municipio situado en plena *Ruta de los Pueblos Blancos de Cádiz*. Actualmente integrada por quince productores, desde la asociación también apuestan por la defensa de la razas autóctonas cabra Payoya y oveja Merina de Grazalema.

Quesos Montealva

Dirección: Carretera La Ina km 14,5. Torrecera
11595 Jerez de la Frontera
Teléfonos: 956161824
Página Web: http\\quesosmontealva.com
Email: info@quesosmontealva.com
Otras consultas: info@quesosmo
Venta online: boutique@quesosmontealva.com
Página Facebook: quesosmontealva
Tienda junto a la quesería

	Quesos que elaboran Cuajo animal
	Fresco; Semicurado; Curado; Curado en salvado de trigo -emborrado en afrecho-, aceite de oliva virgen extra, en manteca de cerdo ibérico, al romero, al pimentón de La Vera, a las hierbas provenzales; Crema de queso curado
 y	**Fresco**
	Fresco
	Otros productos
	Leche fresca de vaca pasteurizada. Yogur líquido de leche de vaca pasteurizada

Ana y José Manuel Rosado Pérez

Andazul

San José del Valle, Cádiz. Desde 2013

Por Nuria María Pérez Espinosa

Parque Natural Los Alcornocales
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

Nos vamos hasta San José del Valle para conocer una historia diferente. No vamos a ver, en la mejor de las acepciones, herederos de queseros, sino que nos va a recibir una de las socias de una quesería reciente, Ana, formada por sí misma en este arte, de lo que ya me avisó por teléfono varias veces: «que no soy la típica quesería tradicional que una hija hereda de sus padres y abuelos...»

Se llama Ana Rosado Pérez, y nació en Paterna de Rivera, en la que reside, en 1976. Está casada y tiene una hija de cuatro años llamada Ana. Tiene por socio a su hermano José Manuel Rosado Pérez, que nació en Paterna en 1974, y que está soltero. «Es mi mejor ayuda dentro de la quesería, junto a mi marido», me dice Ana. En realidad toda la familia conforma este equipo en el que cada uno colabora con algo y en el que, sobre todo, la ayudan con lo más importante que tiene: su hija. Para una autónoma como ella, compaginar la vida privada y la laboral no es fácil: «Hay veces que salimos de aquí a las seis de la tarde, y otras a las doce de la mañana ya tenemos el trabajo hecho». No es fácil programarse en una quesería, con un horario frecuentemente impredecible, en el que los pedidos y la cantidad de leche que se recoge, marcan unos tiempos de trabajo que oscilan día a día.

Le pregunto a Ana de dónde le viene ese interés por hacer quesos, pues me resulta curioso ya que no lo ha vivido de pequeña. Me explica que, aunque su familia no era quesera, sí que lo era su familia política. Ella está casada con Pedro Álvarez Aguilar, copropietario de *Quesos Montealva*, y por lo tanto algo conocía, aunque no haya crecido rodeada de quesos.

Ana se crió en Paterna de Rivera, un pueblo pequeño, por lo que no se adapta a las grandes aglomeraciones. Durante su vida se ha movido a varios sitios pero sin adaptarse del todo. Antes de montar la quesería, su hermano estaba en Algeciras trabajando, y ella vivía en Jerez de la frontera con su marido. Tenían un piso en una zona céntrica, pero...

> «Cuando has nacido y te has criado en un pueblo no te acostumbras al ritmo de una ciudad. Por eso vivo en Paterna desde hace años. En la ciudad los coches pasan a todas horas y el ruido no te deja dormir. Yo no me acostumbraba a sitios tan grandes y ruidosos. Por eso volví a mi pueblo en cuanto pude».

No obstante la nave donde hacen los quesos no está en Paterna. La tuvieron que poner en San José del Valle al no haber polígono industrial en su pueblo.

> «De todas formas a este pueblo también me unen muchos recuerdos. Mis abuelos son de San José del Valle y de Algar. También son pueblos tranquilos, en ellos se trabaja bien, la gente es acogedora y los conocemos perfectamente. Además estamos en la puerta del Parque Natural

Los Alcornocales, que siempre es un plus para la producción y comercialización de mis quesos. El Parque forma parte de mi producto, es su esencia».

Buscando una idea original... azul

No es un negocio de familia, nunca se habían dedicado a los quesos. Pero cuando era novia de Pedro, su marido, conoció el oficio por el abuelo de éste, Juan -*El Pirulo de Zahara de la Sierra*-. Junto a su suegro hacían quesos en el campo, concretamente en la finca *El Fresnillo,* que se encuentra entre San José del Valle y Alcalá de los Gazules. Ella sólo miraba, no participaba en la elaboración, pero le gustó el mundillo del queso y decidió, junto a su cuñada, formarse en éste ámbito tan apasionante.

Hizo el curso de formación de Maestros Queseros en Hinojosa del Duque, en Córdoba, que le dio la formación necesaria para iniciar su andadura. Su hermano también lo hizo, y cuando su familia política creó *Montealva* empezó, junto a su cuñada, a trabajar allí. Pero ella quería crear su propio queso y decidió independizarse.

Pero no podía elaborar un queso que pudiera entrar en el mercado como competencia de Montealva. Necesitaba un nuevo nicho de mercado con el que poder complementarse en el mercado con Montealva, pero sin competir con ellos. Empezó a estudiar el ámbito de los lácteos en general, tuvo una idea, y realizó en Jijona un curso de *maestra heladera inicial*, pero finalmente no pudo ponerla en práctica, había que tener un vehículo especial de congelación, y los canales de distribución eran distintos a los del queso.

«No se podía vender junto al queso Montealva, así que descarté la idea. Más tarde vi, en un estudio de mercado, que el queso azul se consumía mucho en Andalucía, pero todo lo que había eran marcas extranjeras. Nadie lo hacía aquí».

Ana quiso formarse en quesos azules pero en Andalucía no había escuelas, por lo que se fue a las Escuelas del Pirineo y de Asturias. Allí fue cuando empezó a tener sus primeros contactos con el queso azul tipo *Cabrales, Roquefort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Gorgonzola, Stilton*, y *Picón Bejes-Tresviso*. Le costó trabajo aprenderlo porque la técnica no es fácil. De hecho no es fácil copiarla, no te sale. Se necesita una cámara especial y darle sus condiciones especiales. Aprendió a hacer quesos similares a los franceses, principalmente, pero tampoco le convencía. Ella quería crear un queso andaluz.

La inspiración para la imagen de sus quesos fueron los dibujos de la cerámica de la Cartuja de Sevilla, que le parecían algo muy andaluz, una inspiración andaluza que quería imprimirle también a la etiqueta de sus quesos, que diseñó ella misma, y en la que el color azul es el de su queso.

Decidió experimentar un queso de autor, creado por ella misma, un queso que fuese andaluz. Me cuenta con una sonrisa que toda la familia estuvo más de un año comiéndose sus experimentos.

> «No me convencía nada de lo que salía y nos lo comíamos en casa. Pero poco a poco fui mejorando la técnica, y un día nació Andazul: un queso semicurado de cabra de Andalucía, untado con aceite de oliva por fuera, pero que cuando lo abres es un queso con betas azules y un sabor característico. Por fin había dado con su fórmula y estaba contenta con el resultado».

Había conseguido diferenciarse del resto de quesos de la provincia y no competir directamente con la familia de su marido.

Con un queso azul debajo del brazo

En 2013 empezaron su andadura comercial. El queso estaba creado, ahora había que venderlo, y su sorpresa fue que se vendió bien desde el principio. Ya en 2014, pocos meses después de empezar, comenzaron a ganar premios.

A dos Carrillos. Dibujo de Fernando Álvarez.

«Llevaba años casada y fue justo empezar a fabricar y me quedé embarazada. No sabía cómo iba a compaginarlo todo. Menos mal que tengo a mi hermano y a mi marido que me ayudan».

Son muchos los reportajes, ferias y eventos donde puede verse a Ana con su barriga de varios meses por todo el territorio andaluz y español.

En Noviembre de 2015, la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Carmen Ortiz, visitó la quesería Andazul en San José del Valle por ser pionera en Andalucía en la elaboración de queso azul con leche de cabra.

2015. Visita de la exconsejera de Agricultura, Carmen Ortiz, y de José Manuel Miranda, exdelegado de Agricultura a las instalaciones de Andazul. Foto: Quesos Andazul.

> «Al preguntarme cómo me iba le dije que bien, y me comentó que mi hija, que iba a nacer en unas dos semanas, vendría con un pan debajo del brazo. Más bien con un queso, le dije yo».

Esa misma noche se adelantó todo y nació la pequeña, no pudo contenerse. Su despacho en la quesería está adornado con una foto de su hija de pocos meses, con un queso bajo el brazo.

Un escandalazo

Cuando en la feria de Villaluenga del Rosario de 2014 ganó el primer premio al mejor queso del año fue todo un *escándalo*. Era el único queso azul de la provincia, y era algo diferente. Después llegaron más premios, entre ellos, oro en el Word Cheese 2016, plata en el Word Cheese en los años 2017 y 2018, así como numerosos premios en otros eventos en los que se han situado como segundo, tercero o finalistas, como por ejemplo en los galardones al mejor queso en los Espacios Naturales andaluces.

> «La gastronomía de Andalucía es muy rica. Todo tiene su nicho de mercado, pero no imaginaba que iba a competir con los mejores».

En uno de los programas de *Este es mi Pueblo*, de Canal Sur Televisión, el mismísimo Rafael Cremades le pidió que le enseñara a hacerlo y no quiso.

El suyo es un queso azul muy andaluz, y cree que lo ha conseguido. No le gusta que le digan que es *la del Roquefort*, sin duda un gran queso, pero el suyo es diferente, tiene su propio *hueco* en el mercado, y es un queso de Andalucía elaborado íntegramente por andaluces.

Innovando

Ha experimentado con quesos de algas con las microalgas del chef Ángel León. Hizo un queso de cabra con plancton marino que obtuvo un segundo premio como receta innovadora en Villaluenga del Rosario... en lugar de vetas azules *salieron* vetas verdes, pero no lo elabora frecuentemente, sólo bajo pedido. En Villaluenga dijeron que era como *comerse el mar y la tierra,* y desde luego tiene un sabor muy particular, del alga con queso. También está experimentando otras recetas como el ajo negro.

Ana me informa que la circunstancia de estar en la zona del Parque Natural Los Alcornocales le ha beneficiado en lo que respecta a promoción de su productos. A ella le gusta fomentar su tierra y de hecho en su día tuvo la Marca Parque Natural. Me comenta que la Marca Parque vende.

A ella no le gusta la vida de la ciudad, es de pueblo, y eso se lo transmite a sus quesos.

> «El que compra quiere ver en los quesos la vida rural, y parece que al que consume nuestros productos les hace sentir bien».

Boom y precios

El queso está experimentando ahora mismo un boom, y los precios de la leche están desorbitados. De momento ella se defiende -me dice- porque hace un producto exclusivo y lo vende caro. Pero añade que quién frecuentemente *se lleva el dinero* no es el ganadero, sino Francia, que es quien maneja los precios del mercado. El ganadero debería complementarse más con la industria quesera de la zona, y no dárselo a la gente que viene del exterior, que le paga lo que quiere.

> «Ahora estamos en una época en la que lo están pagando muy bien, pero un día bajará, según lo que nos marquen desde fuera. Deberíamos ser capaces de mantener unos precios mínimos y máximos, ya que la materia prima es el origen de todo».

Me cuenta también que un problema muy grande que tienen son los aranceles de Estados Unidos. Pagan un veinticinco por ciento más desde hace quince días. Cree que a ella no le va a afectar mucho pero opina que los políticos deberían defender más nuestros productos.

Un proyecto muy familiar

Andazul es, que duda cabe, una empresa de corte familiar, en la que sus miembros trabajan duro, con frecuencia en jornadas extenuantes, y que han sabido demostrar de lo que son capaces. El marido está en Torrecera, pedanía de Jerez de la Frontera, y toda la familia ayudando mientras la niña está en la guardería.

> «Mi marido y hermano ayudan mucho y toda la familia en general. Hay días que acabamos a las doce, y otros bien entrada la tarde. Hay que tirar de manos».

Hay domingos *dando sal* en los que les acompaña su hija, que aunque tiene solo cuatro años, con madre y padre queseros, va empapándose poco a poco del mundo del queso.

Asisten a muchas ferias y a todos los eventos que se pueden abarcar con la ayuda de la familia, pero sus quesos son de producción limitada.

> «Si vendiera todo lo que piden dejaría de producir de modo artesanal».

Somos artesanos y artesanos queremos seguir siendo

Ana está contenta con lo conseguido y con sus expectativas. Quería hacer pocos quesos y la realidad le ha superado, de hecho ha frenado un poco porque no quiere que se le vaya de las manos, ni ve la necesidad de hacer un queso más industrial. Su idea es mantener, sobre todo, la artesanía y la calidad del producto, que va ligada a su elaboración manual.

La leche que utilizan viene de San José del Valle y Olvera, y se obtiene de razas autóctonas como la payoya, entre otras, situándose estas ganaderías sobre todo en el ámbito de la Sierra de Cádiz, en donde hay más productores que en la campiña. Entre estos lugares de procedencia se encuentra el Parque Natural Los Alcornocales.

Ana me informa sobre algo que es importante señalar, y es que el uso del hongo *Penicillium roqueforti* les limita la producción de otros tipos de queso, ya que requiere unas instalaciones orientadas a esa producción, con cámaras y corrientes especiales. De elaborar otros quesos, el hongo invadiría aquellos que madurasen con el azul, dándole sabor y vetas desiguales por lo que, normalmente, el que fabrica este tipo de quesos, sólo se dedica a él.

Me cuenta Ana que hay años en los que el 15 de diciembre ya no tiene queso, que elaboran unos mil ochocientos kilos de queso al mes, aproximadamente, y que es un producto que gusta mucho pero se agota llegando a determinadas fechas, sobre todo de navidad. Me comenta asimismo que en verano también vende mucho, porque vienen turistas que se acercan a visitarla mientras están de veraneo, y que proceden de muchos lugares: Madrid, Salamanca, Murcia, etcétera.

Montealva tiene la exclusividad para vender Andazul, y en la actualidad se vende ya en Italia y en Estados Unidos. Me dice Ana que recientemente una crítica gastronómica estadounidense -Janet Flechert- se ha fijado en su queso: «un queso que enamora».

> «Ha venido gente de cadenas de tipo *gourmet* para ver cómo hacemos el queso y comprobar que es artesanal. Es un mercado más pequeño y exclusivo y ahí es donde queremos estar».

Ana y José Manuel con Carla Rodríguez, trabajadora de la empresa. Foto: Nuria M. Pérez.

Quesos Andazul S.L.

Dirección: Polígono Industrial Los Isletes
C/ Tecnología. Manzana 3. Nave 6
11.580 – San José del Valle (Cádiz)
Teléfono: 654193731
Correo electrónico: info@andazul.es
Web y Venta On-Line: www.andazul.es
Venta en tienda

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Queso azul semicurado de cabra. **Crema de queso azul de cabra.**

San José del Valle. Dibujo de Fernando Álvarez.

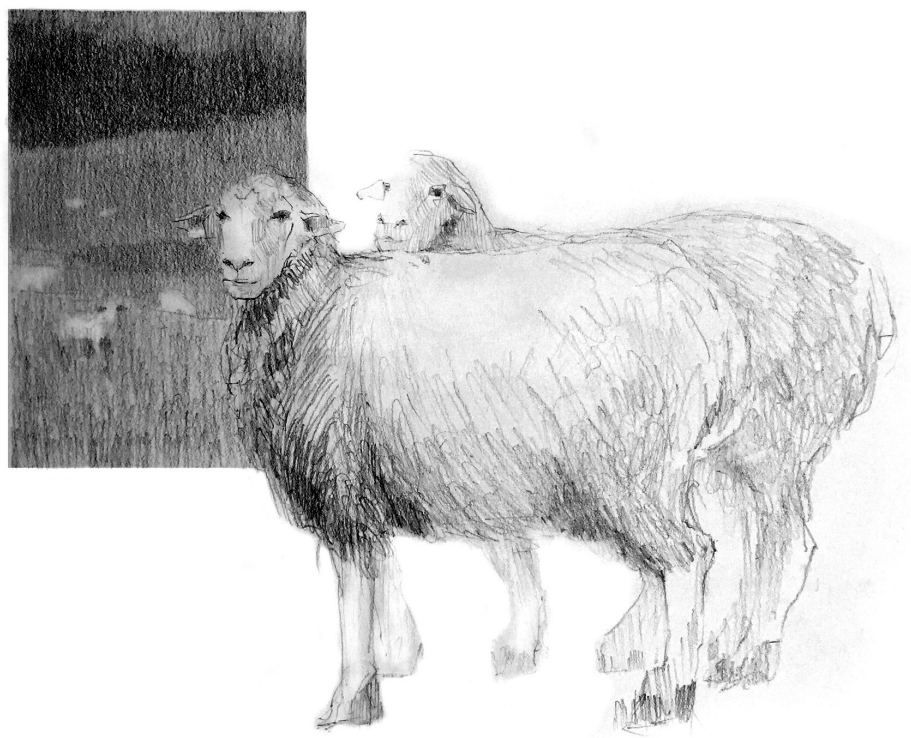
Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema

Dibujo de Fernando Álvarez.

Por José Manuel Quero Fernández de Molina

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera
50 años
Programa MaB
1971-2021
PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

La importancia ecológica de la Sierra de Grazalema fue objeto de reconocimiento internacional mediante su declaración -en 1977- como Reserva de la Biosfera, dentro del Programa Hombre y Biosfera (MaB) de la UNESCO. Se convirtió así en el primer espacio con esta figura a nivel de Andalucía, y de España. Años más tarde, en 1985, fue asimismo declarado como Parque Natural, nuevamente el primero en serlo en nuestra región, incluyendo superficies tanto en la provincia de Málaga como en la de Cádiz. Posteriormente fue contemplado, mediante la Ley 2/1989, de 18 de julio, en el Inventario de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía, y más adelante, en 1987, fue declarado Zona de Especial Protección para las Aves -ZEPA- según la Directiva del Consejo de la Comunidad Europea relativa a la conservación de las aves silvestres. Después se incorporó a la Red Natura 2000, que es una red de espacios protegidos cuyo objetivo es garantizar la conservación de la biodiversidad en la Unión Europea, y además, en 2006, entró a formar parte de la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos, la primera en unir dos continentes.



Dibujo de Eleonore Ozanne.

Las 53.411 hectáreas de este espacio natural protegido, atesoran innumerables valores naturales relacionados con su elevadísima diversidad ambiental y consiguiente biodiversidad. Su microclima, extraordinariamente lluvioso por tratarse de una de las primeras barreras montañosas que encuentran los frentes húmedos del Atlántico, da lugar a una de las manchas de bosque más extensas de España. Ésta recoge una muestra muy representativa de pinsapos, una especie de abeto endémico de las serranías de Cádiz y Málaga, y reminiscencia de los abetales que las poblaron durante las glaciaciones. Además del pinsapar, que es la formación más característica y definitoria

del espacio, se representan otras formaciones vegetales de gran valor, como encinares, alcornocales, quejigales y bosques de ribera, que contribuyen a diversificar el mosaico vegetal y a explicar la elevada biodiversidad de este territorio. La inmensa riqueza botánica y faunística de este espacio natural protegido cuenta con una representación de más de 1.400 taxones, que dan cobijo a más de 130 especies de aves, 44 especies de mamíferos, 24 de reptiles y 10 de anfibios. Respecto a sus valores geológicos, el modelado kárstico de esta sierra se traduce en una abundancia de cañones, cuevas y simas, que junto a la exuberante vegetación, modela una topografía abrupta y de gran belleza.

En este territorio, habitado por el hombre desde el Paleolítico, la actividad tradicional se ha volcado en aprovechamientos como la ganadería, la agricultura, y su industria asociada: elaboración de quesos, chacinas, aceite, marroquinería, productos artesanales, etcétera. Esta actividad ha evolucionado con el tiempo, y en buena medida se mantiene en la actualidad. Merece mención especial la producción de quesos, que gozan de un creciente reconocimiento y prestigio tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, y en particular los provenientes de la cabra payoya -o montejaqueña- y la oveja merina de Grazalema, dos de nuestras razas autóctonas. Asimismo, actualmente existe un gran desarrollo del turismo rural asociado a los valores naturales de la región, y apoyado en los productos agrícolas y ganaderos producidos en el territorio.

En la actualidad, la Sierra de Grazalema es un espacio natural protegido consolidado en el que la relación con los actores principales del territorio es fluida, y que acumula un gran bagaje dado el largo camino de gestión recorrido desde sus primeras designaciones, habiendo ya transcurrido más de cuarenta años. Como Reserva de la Biosfera y como Parque Natural ha conseguido crear una buena sinergia entre la conservación de sus valores naturales y el desarrollo socioeconómico sostenible de sus poblaciones.

Como Director Conservador, y en nombre de todo el equipo del Parque Natural, quiero transmitirles nuestra enorme satisfacción por tener la oportunidad, a través de estas páginas, de contribuir a difundir la imagen de nuestros quesos y de las mujeres y hombres que los elaboran, así como a la preservación de nuestras razas autóctonas, esperando haber aportado así una pequeña contribución y un plus de valor añadido al fabuloso mundo de los ganaderos y de la ganadería en nuestra tierra.

Zahara de la Sierra. Dibujo de Fernando Álvarez.

Domingo Puerto Domínguez

Puerto Carrillo

Benaocaz, Cádiz. Desde 2002

QUESERIA DE PASTOR
PUERTO CARRILLO
RAZA AUTOCTONA 100%
MURCIANO-GRANADINA

Por Álvaro de las Heras Pardo

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

Quesería Granja Puerto Carrillo

Domingo Puerto Carrillo nació en 1973 en la localidad de Ubrique. No lejos de allí, enclavada en el término de Las Dehesillas, en Benaocaz, encontramos la finca familiar Granja Puerto Carrillo. Esta finca de pastos y olivos centenarios, y que resulta un balcón privilegiado sobre la falla del Salto del Cabrero, es a día de hoy el lugar en el que el rebaño de Domingo pasta y donde él mismo produce sus quesos artesanales. Antes que él, eran sus padres los que regentaban la granja, y antes todavía, sus abuelos cuidaban del terreno. En la familia de Domingo siempre se había hecho queso, pero se hacía a la antigua usanza y principalmente para consumir en casa. Así, fue Domingo el que dio comienzo a la aventura de la quesería Granja Puerto Carrillo.

Domingo me recibe en la cancela de entrada, aún con el traje de faena y las botas puestas, sin duda, le he pillado atareado, aunque como él me dice «aquí no me pillarás descansando». Alrededor, las cabras de Domingo campan a sus anchas por este idílico paraje. El campo se encuentra plagado de gamones en flor esta primavera temprana del año 2020. Ha pasado el tiempo, pero el lugar no ha cambiado tanto, y los mismos árboles que hoy nos dan sombra ya se la dieron a sus abuelos a mediados del siglo pasado.

Orígenes

Corrían los años sesenta y por aquel entonces los abuelos de Domingo regentaban y vivían principalmente de la granja. Aquellos eran otros tiempos, en los que no hacía falta tanto para vivir -del campo sacaban casi todo lo necesario-, y en los que cada cual tenía su huerta y se comía lo que hubiera en temporada, además, los animales te daban la leche, los huevos o la carne.

Sin embargo, la familia no solo se dedicaba a la granja sino que aprovechaba cualquier oportunidad que surgiera.

> «Y es que antes no había agricultura intensiva como la de hoy, ni había tractores, ni había nada. Si era tiempo de aceituna, allá se juntaban todos en grupo a recogerla. Aquí venía mucha gente, trabajaban, cogían la aceituna, la cargaban en mulos o en burros, y para el molino. Lo molían allí y cada cual se quedaba con su aceite».

De aquellos años, Domingo solo tiene buenos recuerdos de infancia. Rememora que le encantaban los fines de semana porque era el momento en el que podía divertirse en la granja. En los inviernos, tanto a Domingo como a sus hermanas les tocaba escuela, y por ello vivían en Ubrique, pero los veranos y los días de fiesta los pasaban en la finca, donde disfrutaban jugando con las gallinas o con los chivos y

Década de los 80. Domingo (sujetando al burro) junto a su primo José García (a la derecha). Entre los niños, el último sobre el burro es el hermano de Domingo, José María Puerto. Foto: Antonio García Domínguez.

Década de los 80. Pilar Domínguez Bohórquez en la granja Puerto Carrillo. Foto: Antonio García Domínguez.

correteando por el monte. Según me dice tenían que sacarle a rastras de allí. Al principio subía al campo a jugar, pero pronto, *cuando empezó a tocar* y él ya podía, subía a ayudar.

En su casa, su padre, Juan José Puerto Aragón, era el que atendía al ganado y se encargaba de la finca, «que si echándoles ramón, que si dándole unas vueltas a las lindes». Su madre se arremangaba y ayudaba en lo que hiciera falta, pero a ella la recuerda enfundada en su delantal, haciendo las tareas del hogar y cuidando de los hijos. Si bien era el padre el que se encargaba de los animales, en la casa era su madre, Pilar Domínguez Bohórquez, la que hacía el queso.

Juventud e inicios

Pasaban los años y Domingo seguía compaginando los estudios con echar una mano en la granja, pero él, por aquel entonces, no iba para quesero. Era joven y decidió formarse como electricista en Ubrique, cerca de la granja, pero con el tiempo justo para ayudar. Aun así, aquello le encantaba y siempre que sacaba un rato intentaba acercarse allí para echar una mano, donde además podía disfrutar de sus perros y sus caballos.

Con el tiempo, el padre de Domingo se fue haciendo mayor, y cada día le pesaba más la faena. El campo era *muy esclavo* y las energías no eran las que fueron, así que tomó la decisión de vender las cabras para quedarse solo con las vacas y los cerdos. Domingo salía adelante con trabajos como electricista o en la fábrica de artículos de piel. La salud de su padre se fue debilitando y Domingo empezó a ayudar

Dibujo de Manuel Moral.

con mayor asiduidad. Cada día el tiempo que pasaba en la granja iba aumentando, y cada día se daba más cuenta que lo suyo era el campo.

Cuando su padre se jubiló, él decidió ocuparse a tiempo completo en la granja. Nada más empezar tuvo claro que en la finca faltaban las cabras. Al ser una finca pequeña con las vacas y los cerdos no llegaba, y si quería vivir de ello tenía que cambiar algunas cosas. En un principio pensó en volver a comprar raza payoya, pero la experiencia le decía que ésta, a pesar de ser una raza ideal para la sierra, era demasiado rústica y nerviosa para su finca, de relieve más suave. Así pues, pensó en hacerse con algunas cabras de raza malagueña, pero ante la imposibilidad de encontrarlas decidió probar con cinco chivitas de la raza murciano granadina, para ver cómo iba la cosa. Pronto se dio cuenta que esta raza era mucho más manejable y se desenvolvía mucho mejor en su terreno, así que decidió aumentar el rebaño y centrarse en la producción de leche de cabra. Estuvo varios años vendiendo su leche a la industria quesera de la zona, hasta que de pronto los precios bajaron de tal manera que entendió que el futuro pasaba por producir sus propios quesos.

La estancia en la que nos sentamos a charlar, el piso superior de un pequeño cortijo, dispone de una cocina de campo, con su horno de leña para hacer el pan y una mesa donde reunirse a comer. Aparte, dependiendo de la temporada, lo mismo sirve para almacenar aperos que para curar la chacina. En su momento fue el granero. La familia tenía sus dependencias en el piso inferior, lo que hoy en día es la quesería, y cuando era época de curar incluso había que compartir espacio con los quesos, porque como me comenta «los quesos se hacían dónde y cómo se podía».

El techo que cubre nuestras cabezas se arregló y ya queda poco de lo que fue. Sin embargo, recuerda cómo la techumbre, y las vigas que lo sostenían, eran de pura madera.

> «La viga central fue en su día un enorme chopo que trajeron los mozos con ayuda de las bestias desde la Salina de Hortales, en Prado del Rey».

En su familia siempre se había hecho queso, como lo hicieron generaciones y generaciones años atrás, de tal manera que, dependiendo del año y principalmente del tiempo, en la casa se comía buen o mal queso. El queso se hacía principalmente para la familia, pero si había de sobra también se vendía a conocidos.

Cuando empezó a elaborar queso pensaba que esto le llevaría a algo diferente, «como más antiguo», él elaborando sus quesos en la granja y vendiéndolos poco a poco en los mercados. No esperaba que las cosas fueran tan bien, pero a base de ir mejorando el producto y moverse por ferias, sus quesos comenzaron a venderse no solo en la zona, sino por todo el país.

Sin embargo, esos mismos inicios no resultaron nada fáciles. «Aquí estás todo el día liado. No es el levantarse antes de que salga el sol para ordeñar y ya está todo hecho». Empezar una aventura de esta envergadura exige mucho más. Elaborar quesos de manera artesanal, rematarlos como es debido, atender a la gente, asistir a ferias y formaciones; si quieres vivir de esto tienes que hacerlo todo por tu cuenta y riesgo.

Volteo, ordeño, preparar la leche, vuelta a los animales, quesos...

A eso de las seis y media de la mañana Domingo empieza la faena. Comienza el día en su bodega cuidando de los quesos, los voltea, los limpia y se asegura que todos están en su punto. A eso de las ocho y media, una vez ha terminado en la bodega, empieza con el ordeño, tarea que se le puede alargar hasta las diez de la mañana aproximadamente, dependiendo de la época del año, y por supuesto, de lo que las cabras puedan ofrecer. A eso de las diez empieza a preparar la leche para hacer el queso, y mientras la leche va cuajando, prepara el resto de animales de la granja. Una vez está todo listo, comienza el proceso de elaboración del queso, que dependiendo del día y junto a las tareas previas de limpieza y organización, se puede ir hasta bien entrado el mediodía. Por la tarde, vuelta a ordeñar, arreglar los animales, preparar pedidos y un sinfín de pequeñas cosas que pueden ir surgiendo. Sobre las siete de la tarde regresa a casa con los deberes bien hechos.

Aunque no todos los meses del año tienen el mismo trabajo, no se puede decir que la granja dé un respiro. La actividad frenética en la quesería tiene su momento álgido desde el inicio del otoño hasta bien

Domingo en su bodega, con sus quesos. Foto: Pedro Jesús Garrillo Gil.

entrado el verano. Durante esos meses Domingo se centra en la producción de queso. A partir de entonces comienza la época en la que las cabras habrán de criar a la nueva prole, y Domingo tendrá el respiro necesario para poner en orden la granja y el negocio.

Nuestro quesero se ríe con ganas cuando le pregunto por cuándo fue la última vez que se cogió unas vacaciones. «El campo es muy esclavo», me dice, aunque más adelante se le dibuja una sonrisa en la cara cuando me confiesa que hay muchas mañanas que está deseando llegar allí. Una vez más se ríe cuando le preguntó por sus ratos libres. No es solo que la granja necesite cuidado continuo, que lo necesita, es que Domingo ha trabajado muy duro para levantar esto, y cuando pasa más de dos días fuera de casa, él está lejos pero con la cabeza en su campo.

Para Domingo el queso no es solo una forma de ganarse la vida sino una pasión, así que cuando le pregunto si ha tenido tiempo de viajar entre tanta faena, cuenta sus viajes por los quesos que ha podido conocer en otras regiones. Rememora cómo en su día viajó al País Vasco, y en lo primero que repara es en cómo le impresionó el verde intenso de aquellos paisajes. Rápidamente vuelve al tema de los quesos y se acuerda de los que probó y de otros productos que conoció, como el *gatzure,* una deliciosa crema resultante del suero hervido y deshidratado.

La elaboración

En un principio Domingo empezó a elaborar sus quesos como le había enseñado la familia, pero poco a poco fue aprendiendo otras formas a base de preguntar mucho y de formarse como buenamente podía en sus ratos libres. Las queserías artesanas no disponen de los modernos equipos con los que cuenta la industria quesera. Su bodega es mucho más modesta, y las herramientas y materiales que usa no distan mucho de los que vio utilizar cuando era niño. Sin embargo, la falta de recursos técnicos la suple con el cuidado y la atención que una quesería de pequeño tamaño permite. En cuanto al proceso, tampoco varía demasiado del que usaron sus antepasados. Una vez que Domingo tiene la leche en la cuba de cuajar, deja que fermente durante aproximadamente una hora. Allí mismo habrá de aguantar otra hora más

una vez añadido el cuajo. Se corta la cuajada y mientras se calienta y remueve la mezcla poco a poco, se va retirando el suero hasta conseguir la textura adecuada.

Utilizar las maneras de hacer queso del pasado, el esmero de preparar cada uno con sus propias manos y el aroma íntimo de la bodega, hace que sus quesos se parezcan a los de antes, y eso es lo que Domingo más agradece oír de sus clientes.

La quesería de la Granja Puerto Carrillo solo elabora quesos con leche cruda de su propio rebaño, que pasta en la propia finca y en otra muy próxima, también en el término de Benaocaz. Reconoce las virtudes del pasteurizado, pero considera que este proceso hace que la leche deje de transmitir *ese algo* que la caracteriza. Para Domingo, cada queso transmite sabores del pasto y de la tierra que lo sustenta, y la mejor forma de hacerlo llegar es a través de la leche en crudo.

> «A fin de cuentas, el terreno en el que vives, con sus pastos, sus razas de animales, su clima, sus bacterias y levaduras, es lo que marca de alguna manera el queso autóctono».

Al igual que hicieron sus padres, nuestro *pastorquesero* empezó por vender sus quesos entre amigos y conocidos. En los inicios, el carácter genuino de sus quesos fue su mejor carta de presentación y el boca a boca su mejor método de promoción. Poco a poco, más y más gente iba conociendo su producto, valorándolo y recomendándolo, y esto fue lo que dio a Domingo el impulso que necesitaba para reafirmarse en su propósito de vivir del queso.

El siguiente paso fue comenzar a vender sus quesos en redes de consumo locales y asistir a ferias de productos artesanos. El queso iba mejorando, se vendía, y la producción iba aumentando. Llegó un momento en el que a Domingo los días se le quedaban cortos. El queso empezaba a venderse cada vez más en *grandes cantidades* o a través de distribuidores, por lo que decidió sacrificar las pequeñas ferias de ventas para utilizar el valioso tiempo que le quedaba en asistir a ferias especializadas. En ellas podía establecer contactos, conseguir más distribuidores, seguir formándose y conocer nuevas técnicas de producción y materiales para mejorar sus quesos.

Aunque los quesos son el producto principal en la quesería, en la granja no se puede desaprovechar nada. Domingo es muy cuidadoso de que solo los mejores quesos salgan al mercado, y tiene en los que no superan su proceso de selección, materia prima para otros subproductos. Los quesos que durante la maduración se han ido rajando, o que no tienen la calidad deseada, se utilizan para hacer sabrosas cremas. Para ello, una vez seleccionada la parte del queso que está en condiciones óptimas, se ralla, se le añade aceite de oliva y agua, y se funde mediante batido sin añadir fundentes artificiales.

Otro de los productos de los que Domingo está más orgulloso es la crema de queso con ajo y perejil que elabora en la bodega. Esta crema es el resultado de las coagulaciones lácticas a las que somete a la leche de su rebaño. Para ello, se deja que la leche vaya fermentando hasta que el ácido láctico empieza a cuajar la mezcla. Dependiendo de la temperatura, tras una espera de entre dieciocho y veinticuatro horas, la leche va cuajando. En ese momento, con un cucharón pasa la pasta un escurridor para que vaya soltando el suero poco a poco y una vez que tiene la pasta en su punto le añade ajo, sal y perejil, y con la ayuda de una batidora lo va ligando hasta conseguir la textura deseada. Como resultado de este laborioso proceso se consigue una crema especiada con delicados aromas a leche de cabra y un delicioso e intenso sabor.

El mundo de ayer y el de hoy

Pregunto a Domingo por las diferencias que recuerda entre su día a día y el que pudo tener su padre, que por aquellos tiempos aún vendía la leche, por lo que no tenía el trajín continuo de la elaboración del queso.

> «Aquello era totalmente diferente. También había mucho trabajo, pero se vivía más tranquilo. Una familia vivía vendiendo la leche de cuarenta cabras, y ahora con doscientas es complicado salir adelante En los tiempos que corren no se puede vivir solo de la leche, que apenas ha subido de precio, y lo mismo con los chivos. Hoy en día, si quieres vivir de esto tienes que transformar tu propio producto. Antes no solo es que no hubiera coches, es que no había ni carriles, y mucho menos la urgencia que la era del internet y los teléfonos móviles nos ha traído».

Cada mañana su padre salía temprano desde Ubrique para subir a la granja, recorriendo los ocho kilómetros que le separaban de ésta solo con la ayuda del mulo o del burro. Además, allí se araba con yugo y vertedera, se ordeñaba a mano y se bajaba el producto al pueblo cargando de nuevo los mulos. Cada tarea tenía sus tiempos y las cosas llegaban cuando llegaban. Tampoco había que comprar pienso a no ser que algún animal estuviera enfermo, el ganado comía lo que le daba el campo.

Me cuenta que a pesar de todos los adelantos técnicos de los últimos años, la elaboración de queso artesano no ha cambiado demasiado, y se queja de la cantidad de quesos que se venden como artesanos, pero que a fin de cuentas usan procesos industriales a pequeña escala, lo que hace que estos quesos pierdan la esencia de la pequeña bodega, y desvirtúen el nombre de los que realmente han sido elaborados de manera tradicional.

Maneras del pasado: empleitas, entremijos, zarzos, hierbas ...

Mientras paseamos por la quesería, reparo en un pequeño mostrador en el que Domingo tiene una colección de artilugios del pasado. Entre ellos destaca un precioso *entremijo* de madera que en su día fue tallado a mano por algún artesano de Ubrique. El entremijo es una pieza de madera con canales y ranuras grabadas en su superficie sobre la cual se le da forma al queso. Para ello, se coloca un molde o *empleita* sobre éste y se rellena con la leche cuajada, presionando con las manos para que vaya soltando el suero por los canales. En este caso, la empleita que reposa sobre él fue tejida en esparto no hace demasiado por un buen amigo artesano. El trabajo conjunto con la empleita y el entremijo es el responsable de la producción de una gran cantidad de queso en toda la sierra, y en concreto en las instalaciones de Domingo.

Empleita y entremijo. Foto: Álvaro de las Heras Pardo.

> «Antes era todo mucho más artesanal y se usaba lo que se tenía al alcance de la mano. Si el campo te daba esparto ya tenías con que hacer los moldes. Mi padre los hacía, pero terminó por comprarlos al artesano, que los hacía más curiosos. Si el molde está tejido como es debido, el queso tiene mejor presentación, y en eso se daban buena maña los esparteros de Ubrique o Villaluenga del Rosario».

El cañizo era otro de los materiales que les daba la tierra, y del que hacían buen uso. Con él fabricaban los *zarzos de caña*, un conjunto de cañas de río que iban amarrando una junto a la otra hasta formar una estera, y que colgaban de las vigas del techo a modo de soporte donde curar los quesos. Allí arriba, además de no ocupar espacio, estaban aireados, y poco a poco, teniendo que subir con la ayuda de una silla o escalera a darles la vuelta, el proceso de curación seguía su curso sobre las cabezas de la familia. Domingo imagina el lugar mientras nos lo cuenta, y evocando el momento entre carcajadas nos dice: «tenía una habitación que no veas, estaba perfumada a tope».

Recuerda cómo antes todo costaba más y por ello se cuidaba con más empeño. Aunque tuvieses el dinero, que no siempre era el caso, los aperos no se encontraban fácilmente en el mercado y se los tenía que hacer uno mismo: «tenías que apañarte con los recursos naturales, es que no había otra cosa».

El campo les daba mucho más. Antaño se conocían mejor las plantas y sus usos, y a falta de medicamentos, buenas son las hierbas. Entre ellas la *neota -Calamintha nepeta-*, que hervían y tomaban para curar los resfriados, o *la torvisca -Daphne gnidium-*, que una vez pelada se amarraba a modo de collar al cuello de las vacas o cabras que al parir no hubieran conseguido soltar la placenta.

> «Una vez estuviera el animal provisto de su collar de torvisco, entonces sí que soltaba la placenta. No sé si será ciencia o qué, pero aquello funcionaba».

Otra de las plantas que encontraban a la puerta de casa y de la que hacían buen uso era *el poleo -Mentha pulegium-*, que utilizaban como repelente de moscas y mosquitos colgándolo en ramos por las diferentes estancias de la vivienda. Los mayores del pueblo, que se las sabían todas, colocaban un rollito de poleo en el sombrero para ahuyentar a los, en demasiadas ocasiones, molestos insectos.

El mundo de Domingo

Hablando del tiempo, y viendo las diferencias con el clima que recordaba de cuando era zagal, reparamos en el gamonal que se extiende en los pastos cercanos a la Granja Puerto Carrillo. Un inmenso campo de *gamones -Asphodelus albus-* a punto de romper a flor a 20 de febrero.

> «Este año vienen muy adelantados, no creo que vayan a quedar gamones para celebrar las Cruces de Mayo. Normalmente despuntan para finales de marzo y ya en abril se ponen más granaditos. Cuando entra mayo ya sube la gente del pueblo a recogerlos».

Domingo es consciente de la importancia que tiene el hecho de producir sus quesos en un lugar como la Sierra de Grazalema, y más aún en una finca como la suya, lejos de la civilización y con unos valores naturales envidiables. Como decíamos, la Granja Puerto Carrillo se encuentra escondida en una de las múltiples ondulaciones del terreno que enfrentan las paredes de Benaocaz y el Salto del Cabrero. Allí la primavera estalla bañando de verde los prados, y poco a poco las distintas floraciones hacen variar su color en un despliegue único de tonalidades. Al fondo, en la roca, se pueden ver cientos de aviones roqueros surcando los cielos, y con un poco más de suerte, bien entrada la primavera, a los alimoches regresando al nido con comida para la pollada. La declaración como parque natural de este enclave allá en su día, fue beneficiosa para él. Me dice que personalmente no le ha causado ningún problema,

El Salto del Cabrero desde la granja de Domingo. Foto: Álvaro de las Heras Pardo.

nunca le pusieron pegas para gestionar su granja, y como poco se beneficia del turismo que atrae y del atractivo que ofrece el producto de un espacio protegido. Domingo percibe que al final para el cliente no es lo mismo que las cabras estén pastando en un parque natural, o que los quesos sean producidos en la misma finca, sin la contaminación y el perjuicio que el transporte conlleva.

> «Aquí ni se contamina ni se producen residuos. Imagina que yo vendo la leche y tiene que venir cada día un camión a por ella, quemando gasoil, rompiendo caminos y gastando rueda. Aquí con los doscientos litros que se producen al día, saco diez quesos que pesan menos para enviar, y además los cerdos han comido y las cabras tienen el monte limpio»... Auténtica autosuficiencia.

El día de mañana

Los años no pasan en balde, las energías menguan, el trabajo aumenta y a Domingo se le amontonan las tareas por hacer en la granja. Cada día que pasa se da más cuenta de que poco a poco quiere ir quitándose labores de encima y comenzar a delegar. Por lo pronto ha decidido empezar a dedicarse menos a los animales y más a la producción de queso, por lo que tiene pensado disminuir la cantidad de vacas y cerdos, que tanto trabajo dan, y aumentar un poco el rebaño de cabras.

Recuerda cómo de niño esperaba ansioso a que llegara el sábado para subir a la granja, pero no se imagina a sus hijos trabajando la granja y viviendo de la quesería en el futuro.

Domingo. Álvaro de las Heras Pardo.

«No es que no les guste, disfrutan del campo y de los animales, pero de otra manera, y para un rato. Ahora es diferente, los muchachos de ahora están acostumbrados a tener sus fines de semana para ellos, para quedar con los amigos y jugar por el pueblo. Yo no conocí un fin de semana libre y por eso no lo echo en falta, pero el niño que se ha criado ahora pasando sus ratos sin tener nada que hacer, ¿a ese le vas a meter en el campo de lunes a domingo? qué va, qué va...».

«A los jóvenes que quieren trabajar en el campo les diría que se lo piensen bien, esto te tiene que gustar mucho. La cosa está difícil y como no cambie algo, más difícil se va a poner. El campo tiene muchísimos gastos pero los precios que se pagan al productor son prácticamente los mismos que se pagaban hace décadas. Desde las administraciones no se dan demasiadas facilidades y entre trámites e impuestos se pierde cantidad de tiempo y recursos».

A su padre le dejaron una casa, pero él tuvo que comprar la suya y aún está pagando la hipoteca. Me dice con pena que él no les podrá dejar mucho a sus hijos. Esto da una idea de cómo en los tiempos que corren se trabaja tanto, pero el dinero da para menos.

«De verdad espero que esto cambie, que si no lo veo muy negro para los que vengan. Antes el que tenía campo, aunque no tuviera las mismas comodidades, tenía su casa, sus olivos, su trigo, su ganado, su leche, sus huevos y su huerta, y daba para vivir. Pero es que hoy, el que vive del campo es el que peor vive. Si te bajas a Ubrique un viernes por la tarde, te lo encuentras repleto de gente tomando algo por la Avenida de España. Allí hay pocos de los que trabajan en el campo, éstos a esa hora siguen preparando cosas para el día siguiente. Luego están los que te dicen que van a pasar el fin de semana a Sierra Nevada. No es que lo envidie, pero da rabia que uno trabajando de lunes a domingo, no se puedan permitir lo mismo que el que trabaja de lunes a viernes en su negocio, en la oficina o en la fábrica».

Epílogo

Entre risas, como siempre, Domingo rememora cómo en los momentos más duros se dijo en infinidad de ocasiones «pero dónde me he metido, si pensaba que esto era más fácil». Él no tuvo la oportunidad de formarse, y lamenta haber empezado «casi de cero y con los ojos tapados». Al igual que lo son sus quesos, su aprendizaje también fue de la manera tradicional: ensayo, pruebo, me equivoco, pregunto y corrijo.

Pero también recuerda buenos momentos. Sería al segundo año de haber montado la quesería cuando comenzaron a salir las cosas como él quería, y se dijo «ahora sí». Recuerda bien un encuentro que tuvo con un buen amigo, cabrero en Granada, al que encontraba de año en año en ferias, y cómo en un momento dado, tras entregarle un queso para probar y pedir opinión éste dijo: «Domingo no cambies nada, no te digo más, tu haz esto, que es de calidad y le va a gustar a la gente». En ese momento tuvo claro qué tipo de queso es el que quería producir y se centró en ir mejorándolo paso a paso. Así, veinte años después de comenzar esta aventura, Domingo siente la satisfacción del trabajo bien hecho. Él se encuentra feliz en su campo, sus quesos tienen buena acogida y ha conseguido vivir de lo que le gusta siendo fiel a sus principios y a su idea inicial: conseguir un producto con la esencia auténtica de los quesos de antes, pero con la calidad de los de ahora.

Y la verdad es que da alegría encontrar personas como Domingo en estos tiempos de incertidumbre que nos ha tocado vivir. Si de algo somos conscientes es de que llevamos a nuestro planeta a marchas forzadas. Ya hace años que vemos preocupantes señales sobre su salud y sin embargo, nos resistimos a cambiar los modelos de producción y consumo, unos por miedo y otros por interés. Pues bien, en las maneras de hacer de Domingo y en cómo gestiona su granja tenemos un buen ejemplo del que sacar alguna que otra idea. Lejos de la ganadería intensiva y de los procesos industriales, Domingo ha sido capaz de sacar adelante este pequeño negocio, trabajando la tierra con el respeto por ella que vio en sus mayores, conociéndola y siendo parte activa de su conservación.

En este relato hemos podido ver la historia detrás de un queso, sus orígenes, su esfuerzo, sus buenos y sus malos momentos, así como de su tradición, sus materiales y su cultura. Domingo ha cumplido con su parte y ha puesto en el mercado un producto que además de ser saludable y de calidad, es justo y respetuoso. Ahora nos toca a nosotros, como consumidores, cumplir con la nuestra.

Quesos de Granja Puerto Carrillo

Rancho Domingo Puerto s/n
11612. Benaocaz (Cádiz)
Teléfono: 902 63 68 35 / 646 89 38 06
Email: info@quesospuertocarrillo.com
Web: www.quesospuertocarrillo.com
Venta en la finca, y online

Quesos que elaboran
Cuajo animal

Fresco

Leche cruda: curado emborrado a la pimienta, al pimentón, al romero, al tomillo, y en manteca ibérica; fundidos de leche de cabra, al natural, al pimentón, a la pimienta, y de ajo y perejil.

Otros productos

Requesón, yogur.

Miguel y Ramón Gago Sánchez

El Bosqueño

El Bosque, Cádiz. Desde 1985

Quesos El Bosqueño Desde 1985
RAZA AUTÓCTONA 100% PAYOYA
Parque Natural de Andalucía
RAZA AUTÓCTONA 100% MERINA DE GRAZALEMA

Por José Manuel Quero Fernández de Molina

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Parque Natural Los Alcornocales
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
MaB Red Española de Reservas de la Biosfera
50 años Programa MaB 1971-2021
PARQUE NATURAL Sierra de Grazalema
PARQUE NATURAL Los Alcornocales

Entrada al centro de Interpretación, Museo y tienda de El Bosqueño. Foto: Familia Gago Sánchez.

Conozco a Miguel y a Ramón Gago casi desde el día en que me incorporé a la dirección del Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema. Elegí El Bosque como pueblo en el que vivir, de una parte porque podría decirse que se ubica en una de las *puertas de entrada* principales a la Reserva de la Biosfera, y de otra porque la oficina principal se encuentra en él. Dado que la tienda y el museo de El Bosqueño se encuentran magníficamente situados en el mismo acceso a El Bosque, podría afirmarse que están ubicados en la entrada de la entrada de la Reserva, vamos, que es literalmente imposible no dar con ellos y con sus quesos, quesos que, por lo demás, se encuentra uno por todo el pueblo, en supermercados, bares y restaurantes, y tiendas gourmet. Por otra parte Quesos El Bosqueño es licenciataria de la Marca Parque Natural de Andalucía, lo cual nos hizo ponernos necesariamente en contacto desde muy pronto.

Como es habitual por aquí, los habitantes de estas comarcas son, en realidad, hijos de una misma Sierra, o de un conjunto de ellas, pues desde el norte de la provincia uno puede ir sal-

Izquierda y centro 1961. Salinas de Hortales -Prado del Rey-. El pequeño Ramón Gago junto a su padre, Joaquín Gago, luciendo habilidades al volante a bordo de un Hanomag R45, un tractor alemán del momento. Derecha: 1959. Ramón Gago en brazos de su padre, con un trasfondo de decantadores de sal, y el monte Albarracín, bastante más *pelón* que en la actualidad, y en el que aún no se ve el pinar existente hoy día. Fotos: Familia Gago Sánchez.

tando entre las montañas de los distintos macizos montañosos que jalonan el recorrido hasta la misma costa. Y es entre todas esas montañas en donde nos encontramos nuestros bellos pueblos y pueblitos, a veces magistralmente escondidos o colgados de las sierras, y en ocasiones a modo de fantásticos oteaderos urbanos encaramados a colosales montañones. Y este es el caso de los hermanos Ramón y Miguel Gago, hijos de una sierra que les vio nacer en Alcalá de los Gazules en 1958 y 1961, respectivamente, y que residieron en distintas fincas de diversos pueblos -Vejer de la Frontera, y Prado Del Rey- hasta llegar a El Bosque, donde encontraron su *acarro* definitivo.

Uno de esos bonitos recuerdos que guardan de su niñez está relacionado con Alcalá de los Gazules y su abuela Dolores Navarro Reyes -La Gaga-, que les daba un vasito de leche de cabra cada vez que la visitaban.

Antes de ser quesero Miguel trabajó en diversas ocupaciones. Una de ellas fue, precisamente en uno de los *equipamientos estrella* del Parque Natural, el Jardín Botánico El Castillejo, que se encuentra en El Bosque, y en el que estuvo plantando diversas especies durante un año.

Aquí, en El Bosque, un pueblo de poco más de dos mil habitantes, se respira un ambiente bastante desenfadado, propio de un pueblo con una extraordinaria profusión de alojamientos y locales de restauración para nuestros turistas de la montaña. Hace unos días nos visitaron unos buenos amigos de Almería, a los que trasladamos nuestro estilillo de vida *de por aquí*, que nos interrelaciona a unos y otros, y que te permite encontrarte con la gente del pueblo con mucha frecuencia, y me dijeron algo que me gustó, y es que les parecía que vivíamos inmersos en algún tipo de variante local de *Doctor en Alaska*: nos conocemos casi todos y nos reunimos para charlar y tomar algo mientras, con frecuencia, caen chuzos de punta por las abundantísimas precipitaciones que registramos en este vergel, uno de los pensiles del sur de Europa.

Ambos hermanos se casaron, a su vez, con dos hermanas, Magdalena e Isabel Gil Trujillano. Ramón y Miguel forman parte de esas personas con las que, de vez en cuando, el día le da a uno la alegría de encontrarlas por el pueblo. A lo largo de los años me he encontrado con Miguel y Ramón en infinidad de situaciones, hemos charlado y repasado el *estado del mundo,* o, al menos, el *estado del mundo del queso*, y también hemos tomado algunas cañas en la feria, y el queso no solo ha estado presente en los platos, sino en las conversaciones, empapándolo todo de payoyas y merinas. También se han prestado siempre a colaborar con el Parque Natural, aceptando visitas institucionales a sus instalaciones, y participando de encuentros y debates de lo más variopinto. Los días necesarios para generar estas páginas, nos hemos visto en el hotel Las Truchas, y como siempre la conversación, además de girar ahora necesariamente sobre el mundo del queso, ha sido entretenida y jovial.

1961. Salinas de Hortales -Prado del Rey-. Un jovencísimo Miguel Gago junto a dos chivitos payoyos del rebaño de la familia Gago Sánchez. Foto: Familia Gago Sánchez.

En lo que se refiere a esta historia de quesos y queserías que les presentamos en este libro, también es frecuente que la gestación de la iniciativa empresarial que terminó por alumbrar muchas de nuestras queserías, esté frecuentemente anclada en el pasado ganadero de las familias correspondientes. Y este es también el caso de los hermanos Gago Sánchez, que además fueron pioneros en esto de *montar* una quesería en la Sierra de Cádiz.

Pasado ganadero

Su abuelo, Manuel Gago Mateo, natural de Benaocaz, y su padre, Joaquín Gago Navarro, oriundo de Alcalá de los Gazules, eran ganaderos. El abuelo Manuel tenía arrendada la finca Pagana, ubicada en Alcalá, hoy en día anegada por un embalse, y en la que trabajaba el padre de Miguel y Ramón y tres de sus nueve tíos. Tenían en propiedad yeguas, cochinos y cabras payoyas, con cuya leche hacían quesos. Entre el 42 y el 44 los maquis secuestraron a una de sus tías, y después a una más, por la que en las subsiguientes y habituales negociaciones para el rescate pasaron, en primera instancia, por el canje de la tía por el padre de nuestros protagonistas, que se había ofreció a ello sin pensarlo dos veces, y finalmente el abuelo Manuel no tuvo más remedio que vender parte del ganado -sus payoyas- para hacer frente a la suma del rescate.

El secuestro fue un quebranto importante para la economía de la familia. Recién casado con Dolores, Joaquín y su joven esposa se vinieron para El Bosque. El entonces propietario de las Salinas De Hortales -José Gracia- era un veterinario que trabajaba con ganado bravo, y Joaquín pasó a ser el mayoral. Pero Joaquín ya tenía metido muy adentro *el gusanillo de las payoyas* y un amigo, Juan *El Puntibero*, que tenía un rebaño de cabras, le mandaba las chivas para destetarlas en las salinas. Más adelante pasó unos años de mayoral en la finca Los Toreros, de Salvador Domecq, ubicada en Vejer de la Frontera y, por último, como encargado de vacas retintas en la finca Atrera de Santa María, junto al embalse de Los Hurones, donde los niños aprendieron a nadar. Cuando Joaquín se jubiló se hizo con un rebaño de

1980. Valdihuelo -El Bosque-. Joaquín Gago hijo y su sobrina Sensi Gago, rodeados por el rebaño de payoyas de la familia. Foto: Familia Gago Sánchez.

Años 80. De izquierda a derecha Ramón, Joaquín y Miguel Gago Sánchez junto a unas cabras en el Molino de Arriba, que tenían arrendado. Foto: Familia Gago Sánchez.

payoyas en la finca Valdihuelo, ubicada en El Bosque, que tenía arrendada. Allí los pequeños Miguel y Ramón le ayudaban con el ordeño.

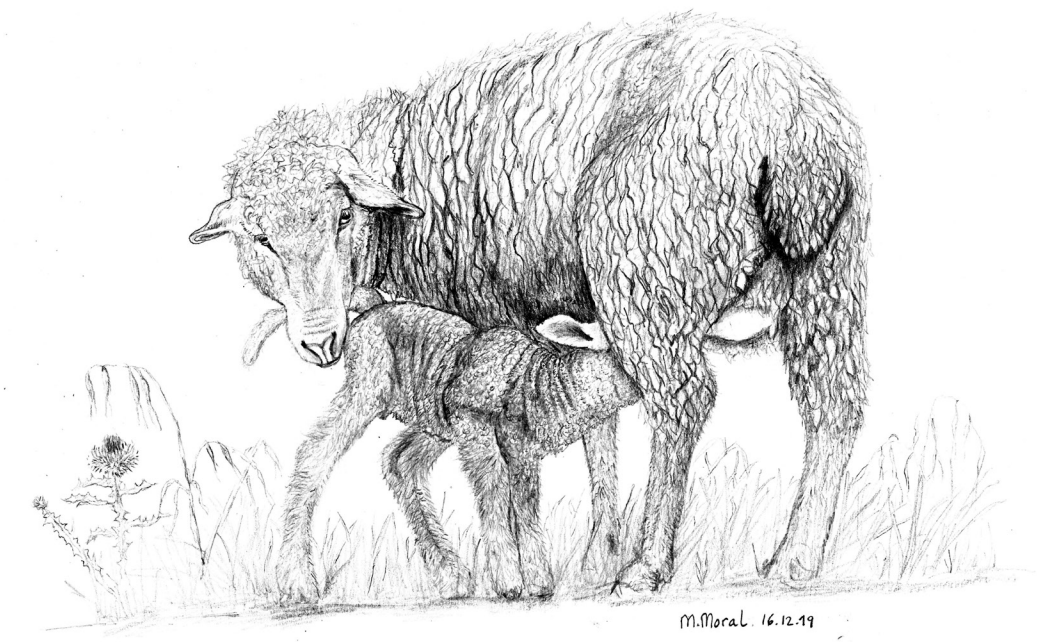
Por lo que me cuentan Ramón y Miguel, podría decirse que Joaquín, su padre, era un contumaz amante de la leche de cabra, que degustaba de un modo muy particular, casi ritual: servía la leche fría en un vaso, retiraba la nata -que se trataba de un auténtico manjar para él- con una corteza de pan, y una vez consumida ésta se bebía la leche.

Creando una quesería. Escalando las Montañas del Queso

El Bosqueño fue la primera quesería que nació en el entorno de la Sierra de Cádiz, y en los años subsiguientes -fenómeno que continúa hoy día- llegaron muchas más. Es frecuente que el origen de muchas de las actuales queserías esté, indudablemente, cómo no, en el campo; habría que buscarlo entre muchas situaciones que caracterizaron las vidas de sus protagonistas, o las de sus padres, cuyos conocimientos les fueron transmitiendo poco a poco a lo largo de los años. Quién sabe si la empresa nació de algún *protopensamiento* de la mente de Ramón el día en que éste se subió a aquel tractor alemán del momento, un Hanomag R45; o en el gozo del día en que Miguel jugó con aquellos dos chivitos payoyos de la foto; o en el intenso sabor de aquel vasito de leche de cabra que les daba siempre su abuela Dolores; o en el recuerdo de ambos hermanos al visualizar a su madre, Camila Sánchez, haciendo quesos en El Valdihuelo, la finca que su marido, Joaquín, tenía arrendada junto a un socio.

Aquellos quesos que eran para consumo propio y de familiares, han dado paso a algo más, digamos que se han multiplicado. Los entremijos y las empleitas, y todo ese pasado, han dado lugar a un milagro en la sierra, un milagro basado en el esfuerzo de muchos hombres y muchas mujeres, del que todos nos beneficiamos de un modo u otro, pues arma de contenido económico a un sector importante de nuestro tejido productivo, y beneficia a una parte considerable de nuestra población -los propios queseros, a sus trabajadores, a los ganaderos que producen la leche, etcétera, etcétera-, y además todos podemos degustarlos a un precio asequible.

Es muy importante saber todo esto, pues aquí está el porqué de que en nuestras comarcas se elaboren algunos de los mejores quesos del mundo: aquí el queso está en la tradición oral, y empapa las vidas de nuestros protagonistas desde sus albores. No quiere decir esto que si no has nacido aquí no puedas hacer un buen queso, claro que no, pero a buen seguro que, si no es así, mientras lo haces y al olerlo, si no lo has *mamado* desde chico no te trasportarás a tu pasado, y no podrás ver a tu madre o a tu padre ordeñando sus ovejas o sus cabras; o tocando una sonata con los viejos cencerros colgados del techo; o verte a ti mismo subiendo a un tractor; o careando el ganado, rodeado del olor de las cabras y de algún macho cabrío; o tu primer ordeño; y cómo la leche y el queso gobernaba todo aquel universo de tus recuerdos más profundos. Y si tienes todo ese arsenal en tu cabeza, tienes un tesoro, un regalo de tus padres y abuelos que, a la hora de hacer quesos, es muy, muy importante, y que cuando decidas arriesgarlo todo para montar tu propia quesería artesanal, te permitirá coger un queso entre tus manos, olerlo como quien huele una vida entera, orgulloso y satisfecho por todo el trabajo que tú y los tuyos habéis hecho, y por el que han hecho los ganaderos con nuestras razas



Dibujo de Manuel Moral.

autóctonas. Ahí es donde estriba la diferencia, perteneces y vives en las *Montañas del Queso*, nuestras montañas, y eso se nota.

Miguel y Ramón degustan con su olfato una partida de quesos. Foto: Familia Gago Sánchez.

Pero vamos al lío. Les pido a Miguel y a Ramón que me cuenten cómo empezó todo, y Ramón me comenta los primeros pasos:

> «Inicialmente surgimos como cooperativa en 1985, y en 1986 comenzamos con la actividad. La idea surgió tras participar -Ramón- en una línea de trabajo que puso en marcha la Diputación de Cádiz para la recuperación de razas autóctonas, y de una quesería de aprendizaje en la finca El Imperio, aquí en El Bosque. Al terminarla, unos compañeros decidimos crear una cooperativa -Sociedad Cooperativa Andaluza Quesería El Bosque-, que comenzó a funcionar en la calle Sevilla, en la parte alta de El Bosque. Miguel entró en la cooperativa como comercial en 1988».

> «Más tarde nos mudamos al polígono industrial de El Bosque. Teníamos necesidad de más espacio para adaptarnos a la normativa vigente, y también nos venía bien por logística, al tener una mejor ubicación. Nos trasladamos allí por San Antonio».

> «En 1997 me fui a incrementar mis conocimientos al Ifapa de Hinojosa de Córdoba, con Reyes Alonso[1], a hacer el curso de *Maestro Quesero*, que incluía formación sobre el diseño de una fábrica artesanal de quesos. A partir de ahí ya tuve claro hacia donde íbamos».

Y Miguel continúa con la serie histórica de la empresa:

> «En 1999 abrimos tienda en el polígono de Huerto Blanquillo».

1. Reyes Alonso Martín Coleto era, por entonces, el Director del Ifapa de Hinojosa de Córdoba, en el que completaron su formación quesera buena parte de los intervinientes en este libro.

Elaborando los quesos en el interior de las actuales instalaciones. Foto: Familia Gago Sánchez.

Emborrando queso con salvado de trigo. Foto: Familia Gago Sánchez.

«A partir de 2003 en la cooperativa tan solo quedamos los hermanos Gago, y así seguimos funcionando hasta que en 2009 pasamos a constituirnos como sociedad limitada Quesos El Bosqueño S.L.».

Quesos

En el Bosqueño comenzaron haciendo queso fresco de cabra payoya y un poquito de curado de cabra y de oveja. Ramón me comenta que fue precisamente con los curados que empezaron a ser un poco más conocidos.

Me cuenta también que al principio la leche se recogía en El Imperio, y la llevaban hasta la quesería en cántaras de aluminio en una Renault Express, aunque a veces los ganaderos se la llevaban directamente.

Les pido que me cuenten cómo era el procedimiento que seguían durante aquellos años para elaborar sus quesos, que básicamente puede resumirse como sigue: disponían de una cuba que calentaban *al baño María*, elevando la temperatura hasta los 65 grados, enfriándola posteriormente con agua fría hasta los 35 grados; después se añadía el cuajo, entre media hora y cuarenta y cinco minutos de cuajado, y se paleaba hasta que cogiera la consistencia requerida según el tipo de queso; se moldeaba; se prensaba en una prensa manual para extraer el suero; y más tarde se salaban y al día siguiente se volteaban y salaban por el otro lado, y de ahí iban a la cámara de maduración.

Más adelante se modernizaron, aunque el proceso es, en esencia, equivalente, y la leche que utilizan sigue siendo de los ganaderos del entorno. Adquirieron un pasteurizador de 2000 litros/hora, que subía la temperatura de la leche a 75 grados durante quince segundos, bajándola posteriormente a 35 para el cuajado; y luego las fases de paleado, corte con liras manuales, moldeado, prensado en prensa mecánica, salado en salmuera durante unas horas, y listo para la sala de maduración.

1988. Nissan Vanette para el reparto de queso -por entonces aún bajo la marca El Bosque- aparcada junto a la quesería en su antigua ubicación en la Calle Sevilla. Foto: Familia Gago Sánchez.

Por su parte Miguel se recorría los pueblos, de tienda en tienda, con su Nissan Vanette.

Durante nuestros encuentros surgió una anécdota sobre el transporte de la leche. En un principio nuestros protagonistas recogían la leche de los ganaderos con cántaras de 40 litros, aunque más adelante compraron una cuba de 1600 litros que adaptaron a la furgoneta, una Peugeot 250. Pues bien, antes de tener esa cuba, un día que iban con *la furgo* cargada con las cántaras de 40 litros, esta se les estropeó, por lo que hubieron de idear rápidamente cómo transportar la leche. Alquilaron un camión Nissan Cabstar con conductor, resultando que éste tenía ovejas. Más tarde le propusieron comprarle el camión y que él se encargara de la recogida de la leche de los ganaderos. En la actualidad, aquel ganadero -Francisco Cubiles- les vende a ellos la leche de su ganadería.

Como ocurre habitualmente tras una iniciativa empresarial, tanto Ramón como Miguel recuerdan que los primeros tiempos fueron duros, y que solo muy poco a poco fueron asentándose en el mercado, y abriendo rutas comerciales por diferentes pueblos, en sus tiendas y bares. «Era el tiempo de cuando no nos conocía ni Dios», me comenta Miguel.

A su vez, cada uno de los hermanos fue encajando su mejor perfil en los diferentes nichos laborales cuya ocupación requiere una quesería, máxime del tamaño que alcanza hoy día El Bosqueño, con diecisiete empleados. Ramón se encarga del intenso papeleo que requiere el funcionamiento del engranaje de la quesería, y Miguel del control de la elaboración de los quesos y del área comercial.

Publicidad de El Bosqueño en un Festival Flamenco. Foto: Familia Gago Sánchez.

Poco a poco fueron diversificando su oferta de quesos, y fue a partir de 2006 que comenzaron a presentarse a concursos y quedaron finalistas en el Gourmet de Madrid con un curado de oveja. Aquello tuvo alguna repercusión y comenzaron a recibir llamadas para organizar visitas a sus instalaciones por parte de centros de mayores y colegios.

Por su parte, los patrocinios y publicidad en que ha participado El Bosqueño también han contribuido al conocimiento de esta quesería, aunque si les doy mi opinión personal, estoy convencido de que es la calidad de sus quesos, sobre todo, la responsable de su actual posicionamiento y de la estupenda percepción de que gozan entre sus adeptos, a lo cual también ha contribuido, sin duda, el carácter y buen hacer de sus propietarios.

Los ganaderos de El Bosqueño

Los hermanos Gago me comentan que el origen de la leche que utilizan en El Bosqueño está en explotaciones de municipios cercanos ubicados en el interior del Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, la mayor parte de ellos pertenecientes a su vertiente gaditana -El Bosque, Grazalema, Prado del Rey, Ubrique, y Zahara de la Sierra-, aunque también alguno de la vertiente malagueña, como es el caso de Montecorto. También les llega desde ganaderos que trabajan en el interior de nuestro vecino Parque Natural Los Alcornocales.

> «Con los ganaderos mantenemos una amistad desde hace mucho tiempo. Tenemos contratos, sí, pero también una buena relación de proximidad. Tenemos una buena política de precios; nos interesa que estén contentos; son como una parte más de la empresa».

Cacos queseros

A lo largo de nuestras conversaciones surgieron, como es lógico, temas de lo más variado, entre ellos avatares y anécdotas varias. Como hemos dicho Miguel se encarga, entre otras obligaciones, de la distribución de los quesos, y a lo largo de los muchos -muchísimos- kilómetros recorridos, ha acumulado no pocas anécdotas, alguna de ellas relacionadas con el mundo de los amigos de lo ajeno, cacos varios, etcétera. Me cuenta algunas:

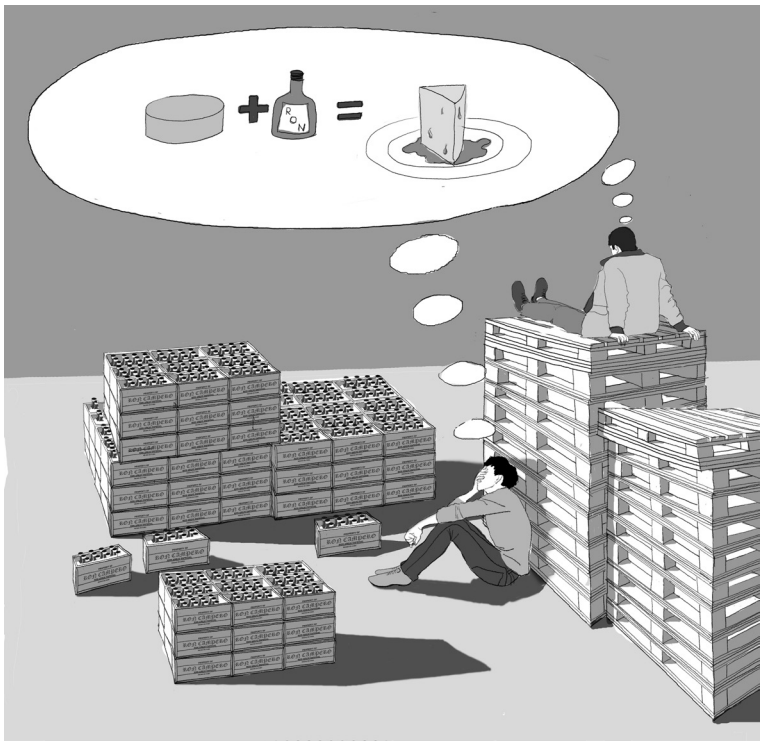
Dibujo de Fernando Álvarez.

«Cuando hago mis rutas de distribución por los pueblos, a veces -si la duración de la parada es previsiblemente muy corta-, suelo dejar la peugeot en marcha mientras dejo el pedido. En una ocasión, en Villamartín, al salir de una tienda, vi a un zagalón que se largaba a toda prisa con una caja llena de nuestros quesos. Salí en su persecución sin darme cuenta que el barrio era *chungo*, y ante mis voces debió ponerse nervioso, dio un traspié y se cayó con todos los quesos. En ese momento me di cuenta de donde me había metido, recogí mis quesos a toda máquina rezando porque aquello no se complicara, regresé a la peugeot como quien no quiere la cosa, y continué el reparto».

«En otra ocasión me robaron la Peugeot. La había dejado –también arrancada- tan solo un instante junto a una tienda en El Arahal, pero me estaban esperando. Se esfumaron *a toda leche* con la furgoneta cargadita de quesos. Un dineral. Apareció en Sevilla, pero sin los quesos y sin la llave».

Ron, ron, ron, la botella de ron

Una de las ofertas de queso con las que cuentan en El Bosqueño es un curado de cabra, oveja, o mezcla de cabra y oveja, en ron añejo. Nuestros cafelitos en el hotel Las Truchas dieron para charlar sobre un



Dibujo de Fernando Álvarez.

sinfín de anécdotas, entre las cuales está la de cómo surgió este estupendo curado en ron añejo, que me contaron, entre risas, Ramón y Miguel.

> «La empresa tenía una deuda que no conseguíamos cobrar de ninguna de las maneras. Un día, por fin, nos dijeron que nos pagaban pero que lo harían de un modo un tanto particular: en botellas de ron. Era eso o nada, así que aceptamos, y unos días más tarde llegó hasta nuestra quesería un cargamento de diez cajas de ron. Qué podíamos hacer con todo aquel ron, nos preguntábamos, y finalmente se nos ocurrió algo: ¡haríamos queso curado al ron añejo! y así fue como nació una nueva oferta de nuestra quesería».

Premios

Ciertamente que las queserías de nuestra sierra están siendo, desde hace años, especialmente reconocidas en certámenes nacionales e internacionales, y entre ellas, por supuesto, está El Bosqueño. Sería absurdo listar el interminable número de premios que han obtenido por sus quesos -más de ochenta-, pero a mi sí me interesaba saber cuáles eran los que *más hondo* les habían llegado.

> «Sin duda el primero es el que recordamos con más cariño, nunca nos *habían dado* nada, y quedamos finalistas en el Gourmet de 2005».

> «El Premio Roma de la Cámara de Comercio de Roma de 2007 fue el que nos dio mayor satisfacción personal. Éramos muy novatos en el mundo de los certámenes, y para allá que fuimos pero no sabíamos qué premio era el que nos habían concedido, y al llegar nos dijeron ¡que era el primer premio en oveja! Imagínate».

«El Cincho de oro Valladolid en 2011».

«En los Cheese Awards, que es el certamen más importante del mundo y el que, por así decirlo, te da más caché, nos han concedido muchos galardones -unos cincuenta-, entre los que figura *un tercero del mundo* en 2016 con nuestro emborrado de oveja, que un miembro del jurado llegó a calificar como "sexi y romántico", y que obtuvimos junto con otros cuatro galardones»

«El último que nos han concedido ha sido al mejor de España en oveja en aceite en 2019 en el Gourmet».

Marca Parque Natural

El Bosqueño cuenta con la Marca Parque Natural de Andalucía que, tal y como me cuentan, les ha venido muy bien, pues su ubicación geográfica, justo en la entrada a la localidad de El Bosque, y su tienda con la que se topan muchos turistas, les brinda una plena identificación con el Parque Natural Sierra de Grazalema. Además, me comentan que la Marca está en consonancia directa con sus características, dado que su quesería apuesta claramente por las razas autóctonas, por los productos artesanales, y por el turismo. También me comentan que un porcentaje creciente de los clientes valoran cada vez más todo esto, todo lo que se perciba como genuino, rural y artesano... lo auténtico.

Miguel Gago exhibe uno de los premios concedidos a El Bosqueño. Foto: Familia Gago Sánchez.

Un centro de Interpretación y un Museo del queso en plena Sierra de Cádiz

Los hermanos Gago fueron pioneros en nuestro territorio también en lo que respecta al modelo de venta in situ, dirigido tanto a los propios habitantes de la comarca como a los numerosos turistas que nos visitan. Cuando uno llega a su Museo y Centro

Interior del Museo y Centro de Interpretación de El Bosqueño. Fotos: Familia Gago Sánchez.

Tienda de El Bosqueño en El Bosque. Foto: Familia Gago Sánchez.

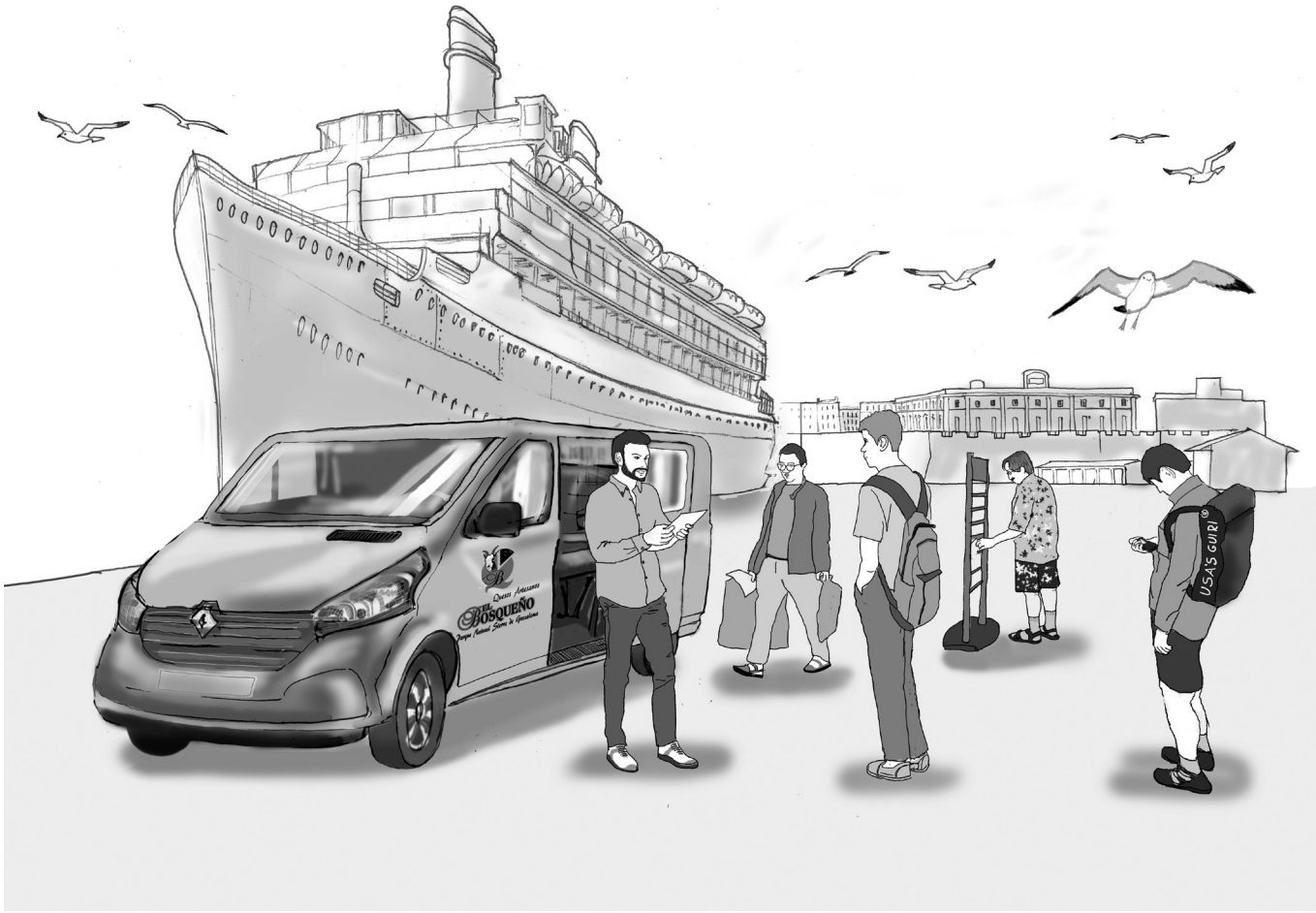
de Interpretación -muy recomendable-, y para el que a pesar de su juventud -fue inaugurado en 2011- ya proyectan una ampliación, lo primero que hace es *colarse* al interior de la interpretación, en la que a través de diversos paneles y reproducciones podemos aprender cómo ha sido la historia del queso, su aparición, características, proceso de elaboración artesanal, nuestras razas autóctonas, etcétera, y pasar posteriormente a una sala de proyecciones en las que podremos ver un audiovisual sobre el queso y la ganadería en nuestra Reserva de la Biosfera. Y claro está, tras dicho recorrido, con la mente y las papilas gustativas excitadas, y atacado por ese olor a buen queso *que no se pu*é aguantá, uno llega a la tienda -en la que trabajan sus hijos y sobrinos- salivando y dispuesto a perpetrar un atraco quesero en toda regla. Y por supuesto, si uno lo desea también puede degustar in situ lo que le apetezca, regado con algún buen vino de la tierra.

También es posible, y muy agradable y recomendable, realizar en este centro algún taller sobre elaboración de quesos y, por supuesto, catas.

> «Le enseñamos a la gente la historia del queso, cómo es el proceso que se sigue para su elaboración, y también cuales son nuestra razas autóctonas. Aunque pueda parecer increíble hay gente que no sabe de dónde sale el queso».

Del crucero a la Sierra de Cádiz

El Bosque es un municipio muy turístico, pero es sobre todo el turismo nacional el que llena sus calles. No obstante, hace ya un tiempo que comencé a ver *fenotipos nórdicos* por la calle, en algunas tiendas y por los alrededores de El Bosqueño, y claro, es que eran ellos los responsables. Habían llegado a un acuerdo con algunas empresas que ofrecen excursiones y actividades a los cruceristas que desembarcan en Cádiz: nada menos que una vista a un pueblo blanco de la Sierra de Cádiz, y a una quesería en la que aprender a hacer quesos y degustarlos en una magnífica cata.



Dibujo de Fernando Álvarez.

Un futuro quesero

Durante el proceso de toma de datos para este capítulo nos ha golpeado la maldita pandemia del covid19, que no solo ha segado la vida de muchas personas, sino que ha tenido también algunos efectos muy negativos sobre multitud de tipologías de empresas y negocios, y por supuesto también interrumpió la redacción de este libro.

Quise saber cómo le había ido a una quesería con todo este jaleo, y se lo pregunté a los hermanos Gago el último día que me reuní con ellos, en agosto de 2020.

> «Cayó la distribución en hostelería y en restauración, y por supuesto las ventas en nuestra tienda gourmet; la Semana Santa se perdió, y no hubo turistas que consumieran quesos o que los compraran directamente; también desaparecieron los talleres de queso para cruceristas, y para escolares, las catas, y los grupos de visitas guiadas al museo; las ferias no se celebraron...».

> «Hicimos un mayor esfuerzo en venta online, que aún así no suplió la caída de ventas y actividad. Ahora nos estamos recuperando con el desconfinamiento. Vamos a ver...».

Ambos hermanos coinciden en que hay futuro en el queso, sobre todo si cuidamos la calidad y apostamos por lo nuestro. Me cuentan que hace veinte años el consumo de queso en España estaba muy bajo en comparación con países de nuestro entorno geográfico y cultural, y que desde entonces no ha parado de crecer, se ha doblado el consumo y aún se espera que crezca.

> «Nosotros apostamos por mantener la calidad, eso es lo primero. Pensamos que aún tenemos margen para crecer algo, y también queremos potenciar la tienda y nuestro museo, y las actividades que realizamos. Esperamos que la siguiente generación coja el relevo con el entusiasmo que requiere sacar adelante una quesería como la nuestra».

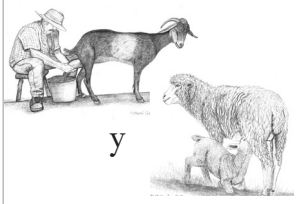
Me despido de Miguel y Ramón sin muchas alharacas, aquí no hacen falta, basta con un *hasta luego* que se verá recompensado muy pronto con algún encuentro por la calle o en algún establecimiento, y hablaremos de cómo va todo, de si el mercado se ha estabilizado o no, de si la pandemia nos está o no dejando trabajar con normalidad... en fin, de ese futuro bueno en el que queremos estar todos y por el que peleamos y soñamos cada día. Espero poder decirles entonces que ya está listo el libro, y poder invitarles a una presentación del mismo muy quesera.

¡Hasta Luego Miguel!

¡Hasta luego Ramón!

Quesos El Bosqueño S.L.

Pol. Ind. Huerto Blanquillo, 14. 11.670 - El Bosque (Cádiz)
Teléfono: 956716156
Correo electrónico: quesoselbosque@quesoselbosque.com
Web: https:// www.quesoelbosque.com
Tienda online: https:// www.quesoelbosque.com/tienda/
Venta directa en sus dos tiendas: en el Museo, y en el Polígono Industrial

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Fresco; Semicurado; Curado; Curado emborrado, en aceite, pimentón, manteca, romero, especies aromáticas, salsa de vino oloroso, ron añejo, licor de arrayán, licor de madroño; Viejo; y Añejo.
	Semicurado; Curado; Curado emborrado, en aceite, pimentón, manteca, romero, especies aromáticas, salsa de vino oloroso, ron añejo, licor de arrayán, licor de madroño; Viejo; y Añejo.
 y	**Tierno; Semicurado; Curado; Curado emborrado, en aceite, pimentón, manteca, romero, especies aromáticas, salsa de vino oloroso, ron añejo, licor de arrayán, licor de madroño; Viejo; y Añejo.**
	Otros productos
	Crema de queso a la pimienta, o con pimiento caramelizado.

Teresa Rincón Álvarez, Elisa Isabel Márquez Hernández y Carmen González Ríos

La Pastora

Grazalema, Cádiz. Desde 2015

Quesos Artesanos
La Pastora de Grazalema
RAZA AUTOCTONA 100%
PAYOYA

Por Francisco Jarillo Nieto

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera
50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

Grazalema, colgado como un nido de vencejo en una pendiente ladera de la Sierra del Endrinal, con libre ventilación y un clima sano. Pueblo blanco de la sierra de Grazalema, enclavado en el que es abuelo de todos los parques naturales de Andalucía y que lleva su nombre. Localidad hospitalaria, de gente buena y principios nobles, defensor de sus tradiciones y costumbres, y que tiene el privilegio de tener el cielo más lluvioso de la península ibérica y las montañas más añejas y hermosas que jamás haya visto. Aquí, en este emblemático y precioso rinconcito del mundo, es donde la quesería La Pastora elabora algunos de los quesos más exquisitos que hoy día nos ofrece el mercado, para satisfacción de los paladares más exigentes.

Por que Tú Grazalema:
Eres como un sueño.
Blanco, rojo, tímido.
Como al azar caído en la sierra.
Como por descuido amarrado a la piedra.
Blanco beso de las nubes,
remanso de paz,
añejas cumbres de belleza.
Raíz de pinsapares
relámpagos de piedra.
Bálsamo de quejigos,
pinos, encinas, jaras y madreselvas.

Así eres tú Grazalema:
aire de verticales lluvias
gritos de tormenta.
Áureo sol
risas de cristal
aromas de primavera.

Deslumbrantes calles,
sierras que dulcemente abrazan tu silueta.

Rebaños de payoyas y merinas por cañadas y sendas
Exquisitos Quesos la Pastora
Sabores de la sierra.

Como una acuarela
pintada en blanco sobre la piedra.

Inventado para la poesía
¡Así eres tú Grazalema!

Gente apañá

La pastora de Grazalema Sociedad Cooperativa Andaluza, está regentada por Carmen González Ríos, que es presidenta de la Sociedad, de la que forman parte conjuntamente Teresa Rincón Álvarez y Elisa-Isabel Márquez Hernández como socias trabajadoras. Carmen y Teresa vieron por primera vez la luz en Grazalema en 1974, y Elisa Isabel en la vecina localidad de Prado del Rey, también en 1974.

El nombre de la empresa se consensúa por parte de sus tres componentes después de una larga tarde de merienda a la antigua usanza, con un buen pan de pueblo, queso curado y café de pucherete. Después de mucho debatir llegan a la conclusión de que La Pastora será el nombre elegido, pues todas sus componentes son mujeres, todas tienen sus raíces en el medio rural, y todas han atendido en su niñez y juventud a las labores propias del ganado en sus respectivas familias. Sí, será La Pastora el nombre designado que acredite el buen hacer de gente tan noble, hospitalaria y emprendedora, y que pongan manos a la obra para recuperar la fama y el prestigio de los quesos de antaño elaborados en esta tierra. Por algo se sigue escuchando hoy día que Grazalema siempre fue y sigue siendo tierra de gente apañá.

Las tres emprenden en 2015 este proyecto de quesería en Grazalema, donde residen actualmente con sus parejas y familia. Tanto Carmen como Teresa proceden de familias que siempre estuvieron vinculadas al mundo rural y más en concreto a la agricultura y ganadería. Poseían sus familias

Quesos de la Pastora. Foto: Quesos La Pastora.

Entrada a la Pastora. Foto: Francisco Jarillo.

De izquierda a derecha: Teresa, Elisa Isabel, Antonio el maestro quesero, Carmen, y Antonio, marido de Carmen y gerente de la empresa. Foto: Francisco Jarillo.

2012. Rebaño de merinas por las calles de Grazalema. Actividad de trashumancia organizada por el Parque Natural. Foto: Miguel Jarillo

cabras y ovejas, viendo desde niñas en ese santuario de la naturaleza que es la Ribera del Gaidovar, cómo en sus casas de campo se manejaba el ganado, se ordeñaba y se elaboran quesos para el gasto doméstico.

El Gaidovar, cuna de ganaderos, molinos harineros, batanes, huertas y esparto

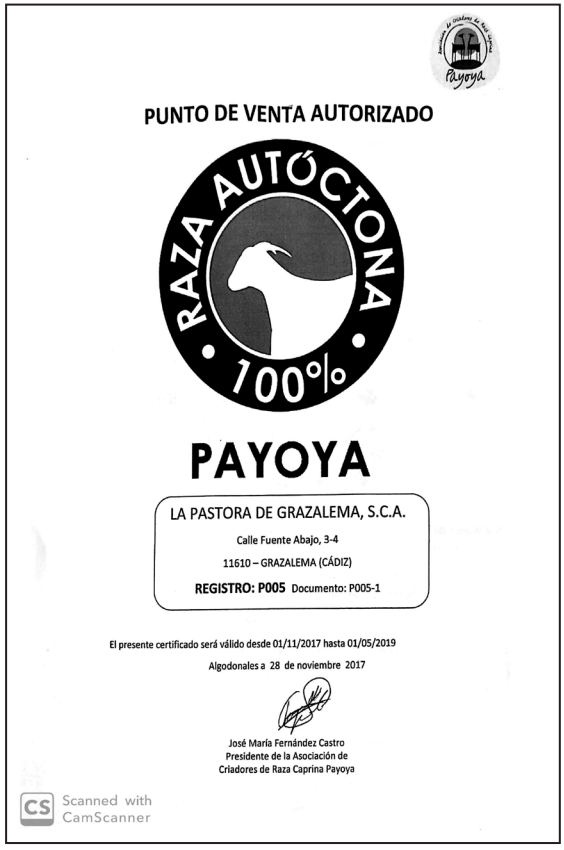
Mirando al valle del Gaidovar, sentado desde la atalaya que me ofrece el pico de coros, mis ojos de niño descubren algo más que una postal que me permite respirar. El aire arrastra una mezcla de aromas y sonidos que son familiares a mis sentidos. La mirada es limpia, claro y fresco su latido. Es el murmullo de la vida que se abre camino y despierta allá abajo, entre huertas y olivos. ¡Hondo! ¡Henchidos los pulmones! me deslizo por la música del campo, mientras un rebaño de ovejas pasta en la cercana pradera. Transita la aurora rebosante de silencios y silbidos; viajando por el aire como un murmullo apagado, vuela el canto del gallo. El sol lejano se enciende en el horizonte. Amanece que no es poco, mientras que un grupo de chovas chirrían bajo el cielo. Sus negras siluetas parecen vestir de luto la sierra, pero sus rojos picos me dicen que ya es primavera. Cierro los ojos y respiro tranquilo... quisiera seguir por siempre mirando al Gaidovar con mis ojos de niño.

Las propietarias de Quesos La Pastora destacan la importante labor de los ganaderos de la zona, que hunden sus raíces en *los tiempos profundos* de estas sierras. La casi totalidad de la leche se recoge de las cabras payoyas y ovejas merinas que pastan en este singular paraje de la Ribera del Gaidovar. El resto de la materia prima la suministran ganaderos que tienen sus explotaciones ganaderas en la vecina localidad de Villaluenga del Rosario. Dado que es una empresa joven, desde un comienzo la

leche se ha transportado en camión cisterna, que se llena a través de cuba refrigerada que los ganaderos tienen en sus explotaciones, y donde depositan la leche nada más ordeñarla.

Manifiestan estas jóvenes empresarias que, sin duda, parte del éxito que sus productos están teniendo en el mercado se esconde tras el pastoreo en semilibertad que se realiza en la zona de mayor índice pluviométrico de la Península Ibérica, en pleno Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema.

Aquí abundan unos pastos de montaña de primera calidad, que son la base de la alimentación del ganado caprino y ovino de razas autóctonas. Unos sesenta ganaderos de la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema y la Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya siguen luchando a día de hoy para que sus rebaños no desaparezcan. Dicen que la clave del éxito se encuentra en la leche de ambas razas, que es de gran calidad y cuenta con destacados niveles de proteína que aportan olor y aroma al queso, y grasas que hacen que mejore la producción. Con cuatro o cinco litros de leche de oveja merina se produce un kilo de queso. A esta excelente calidad se suma el buen hacer en la elaboración, obteniéndose un producto gourmet que, como más adelante veremos, no para de recibir premios a su calidad.


PUNTO DE VENTA AUTORIZADO

RAZA AUTÓCTONA 100%

PAYOYA

LA PASTORA DE GRAZALEMA, S.C.A.
Calle Fuente Abajo, 3-4
11610 – GRAZALEMA (CÁDIZ)
REGISTRO: P005 Documento: P005-1

El presente certificado será válido desde 01/11/2017 hasta 01/05/2019

Algodonales a 28 de noviembre 2017

José María Fernández Castro
Presidente de la Asociación de
Criadores de Raza Caprina Payoya

Scanned with CamScanner

En la década de los 90 del siglo pasado, el Ministerio de Agricultura incluyó a estas razas en el Catálogo de Razas Autóctonas en Peligro de Extinción. La ciencia contrastó entonces que la payoya es la raza caprina de mayor diámetro longitudinal de España, potenciada en el tiempo por la selección de los ganaderos a lo largo de los siglos. Hay una gran variedad en el colorido de las capas: florida, nevada, berrenda, cárdena... lo mismo que a las ovejas merinas grazalemeñas, conocidas como careta, moracha, pía, etcétera, en función del color de su lana. Entienden que el éxito y futuro de estas pequeñas empresas pasa por que las administraciones, ganaderos y queseros vayan de la mano, y se siga trabajando y apostando por este sistema de desarrollo sostenible con la mejora de las razas autóctonas y políticas que mejoren y faciliten el desarrollo de las actuales explotaciones ganaderas, que mantengan y fijen a una población

que cada vez es más residual. La sociedad debe y empieza a valorar que, además de comerse un queso de extraordinaria calidad, detrás de ese producto hay todo un trabajo y esfuerzo por mantener dos razas autóctonas y una fijación y creación de empleo en el territorio. Creen muy necesaria una mejora en los incentivos para este sector primario, que sentaría las bases para afianzar la continuidad de generaciones futuras que faciliten y garanticen la materia prima. Piensan también que es muy importante dar a conocer a la sociedad la labor de los ganaderos en la sierra, que es digna de admirar y que se debería promocionar como se hace con los quesos, pues es una simbiosis perfecta para su desarrollo vital.

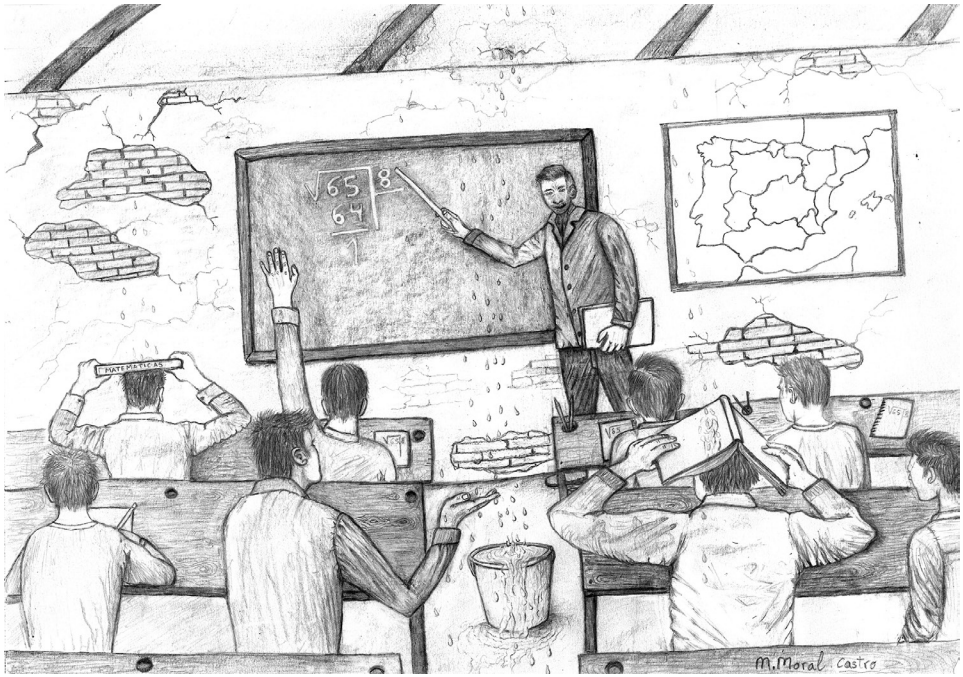
Mirando al pasado

Como cada mañana, Teresa se despierta con el canto del gallo y al balido de las ovejas en su casa de Cantazorra. Prepara sus libros y deberes del colegio, desayuna y se dirige en compañía de sus hermanos más mayores, andando, por la vereda de la Cañada de Los Melchores hasta la escuela rural de La Borreguilla. No importa que llueva, haga frío, o el calor sea sofocante. Día tras día ella recorrerá esa senda en busca del aprendizaje. Antes se habrá desviado algo en su camino para pasar por casa de su amiga Carmen, compañera de colegio -y ahora de trabajo- , que la espera como cada jornada en su casa de campo del Castillejo. Ese tramo final de la senda lo andarán y desandarán cada jornada juntas, así lo hicieron desde que tenían cinco años, cada curso escolar, un año tras otro y hasta finalizar la etapa de la Educación General Básica, la EGB.

Posteriormente Carmen y Teresa cursarían formación en una escuela taller de Grazalema sobre Recursos Forestales. ¿Cuántas historias y vivencias habrán compartido juntas en todo ese tiempo de enseñanza y relación? ¿Cuántos rigores e inclemencias meteorológicas habrán padecido en su etapa de estudiantes para poder tener una formación escolar? Quién sabe si fue esa la razón determinante -su desarrollo y conocimiento del medio rural-, para llegar a decidirse a emprender el ilusionante proyecto de montar una quesería. Seguro que ahí se encuentran las raíces de lo que hoy es la quesería La Pastora.

Me cuenta Teresa cómo recuerda una ocasión en la que, camino del colegio, se cayó a un zarzal y solo se le veían los ojos; cuando la pudieron sacar de allí sus compañeros de colegio, estaba con más cortes y arañazos *que el trapo de un afilador*. A falta de chucherías en aquella época, se comía a pellizcos el pan recién horneado que le llevaba el panadero al colegio para que a su vez ellas lo llevasen a casa; la regañeta vendría después, pero qué rico aquel pan hecho en horno de leña. También viene a la memoria de Carmen y Teresa que para sacar dinero para el viaje de fin de curso, en las horas de recreo junto con el resto de alumnos, salían en los alrededores del colegio a recoger espárragos que después su maestra -Petri- vendía en la vecina localidad de Benaocaz, desde donde se desplazaba diariamente para dar clases.

El edificio de la escuela de la Borreguilla se deterioraba lentamente y nadie hacía nada por reparar sus agujeros en la techumbre; los días de lluvia había que dejarse el impermeable puesto dentro de clase pues el agua entraba desde el techo y tenían que poner cubos y recipientes para recoger las goteras. Pasado el tiempo se llevó a cabo la construcción de un nuevo colegio en el paraje de La Pileta, a unos cuatrocientos metros de la Borreguilla, pero el traslado de todo el mobiliario escolar lo tuvieron que hacer los alumnos -sillas, mesas, estanterías...-, pues seguramente la partida del proyecto destinada a transporte se lo gastarían los políticos de la época en el transporte de ellos mismos para inaugurar el nuevo edificio, o vaya usted a saber adónde fue a parar aquel dinero, si es que lo hubo para tal fin. Todo el material y mobiliario escolar fue porteado del viejo colegio al nuevo edificio por los escolares que allí cursaban estudios en aquel año de 1982.



Dibujo de Manuel Moral.

Por otra parte Elisa Isabel también recuerda cómo siendo muy niña eran sus hermanas, algo mayores que ella, las que le ayudaban a asearse y vestirse cada mañana para ir al colegio, pues su madre tenía un pequeño despacho que atendía y le ocupaba buena parte de la jornada. En ese despacho –a modo de corral- vendía entre los vecinos de Prado del Rey la leche de unas cabritas que tenían, el queso que hacían con ella, y el carbón que su padre fabricaba y que porteaba en una pequeña carreta que poseía y que era tirada por un borriquillo. Recuerda cómo nunca le gustó de pequeña hacer queso, y mira cómo es el destino, que ahora la ha convertido en toda una profesional y maestra del sector.

La Carreta del padre de Elisa, Manuel Márquez Soria, que aparece en la imagen. Ella es la niña de la parte inferior que se toca la nariz. Foto: Elisa Isabel Márquez.

Empleitas y entremijo. Foto: Miguel Jarillo

Carmen, a la izquierda y Teresa a la derecha. Foto: Francisco Jarillo

Rompe la mañana en el alba

Rompe la mañana en la aurora
rizadas nubes de escarcha,
bosteza el sol en el horizonte,
la noche, arde en el alba.

El día ayer enterrado
resurge de nuevo entre ascuas,
la luz se filtra entre las piedras
llenando sus grietas de magia.

Traspasa y ciega la llama
entre verdes olivares
sobre encinares y jaras.
El sol de la mañana
se asoma y deslumbra entre ramas.

Destella la luz dorada,
el rocío, acaricia la hojarasca,
la hierba bebe del suelo
sobre la tierra mojada.

Un rebaño de ovejas pasta
en la vasta cañada.
Un ciervo altivo bosteza
en la espesura del bosque,
huye, tronchando las jaras.

A lo lejos, entre olivos
canta el gallo en la alborada.

Dos niñas y una mochila de ilusiones a sus espaldas.

La Borreguilla.
Carmen y Teresa.

La vida que regresa
bostezando en la mañana.

Las familias de Carmen y Teresa, como ya se ha dicho, tienen un pasado ganadero, habiendo desarrollando su actividad en ese espectacular paraje que es la Ribera del Gaidovar, cuna de mantas Grazalemeñas, espartos, frutales y hortalizas. Bañada por el río que le da nombre y que riega sus huertas, mueve molinos y batanes, y da cobijo a barbos, nutrias y ruiseñores. Fue precisamente en la casa de campo de los padres de Carmen, donde suele bajar los fines de semana con su marido Antonio Ramírez Pérez y su hija África, y donde acostumbraba a ayudar en las faenas del campo, entre ellas la de elaborar algunos quesos para el consumo propio, donde surgió la idea de montar una quesería que ayudase a mejorar la situación económica de la familia. Una vez madurada y meditada la idea inicial, se lo traslada Carmen a sus hoy compañeras de negocio, Teresa y Elisa Isabel, que a su vez son parejas y conforman matrimonio con Juan Antonio Nieto Fernández y Antonio Pérez Benítez, respectivamente. Los maridos de estas tres emprendedoras son carpinteros y forman a su vez, con un cuarto socio, una sociedad cooperativa andaluza denominada El Pinsapo de Grazalema.

La nave 29:... de la viruta al cuajo

Patrimonio, cultura y tradición se han querido juntar en esta ocasión, como por casualidad, en este rincón emblemático de Grazalema donde La Pastora está instalada. Y es que junto a la fábrica La Pastora serpentea bravo el río Guadalete, que ruge desbocado en los días de lluvia mostrando uno más de los muchos encantos que posee el lugar. A escasos metros, el agua se convierte en museo en su cercana fuente de ocho caños, de origen visigodo; fuente que abastece al lavadero público que antaño sirvió para dar blancura a la ropa y fue lugar de encuentro y conversación, además de fatigosas faenas, de las mujeres de aquella época no tan lejana. Las mujeres iban a ese lugar a por agua y a lavar la ropa con el cántaro a la cintura y con la panera y cubo de zinc en la otra mano. El proceso de lavado era farragoso y fatigoso: restregar la ropa con el jabón, aclarar y volver a enjabonar, aclarar de nuevo, tender en espinos y matas cercanas o cordeles para secar y rociar. En épocas de matanzas se venía a lavar tripas y menudos. Faenas artesanales de aquel tiempo que coinciden con la artesanía actual con la que hoy día se elaboran los quesos de esta empresa, en un traspaso de faenas de una generación a otra, como queriendo mantener vínculos que jamás deberían perderse en el tiempo.

La Pastora de Grazalema se produce en dos de las naves municipales que hay en la calle Fuente de Abajo, en la que han invertido y realizado una importante transformación para convertirse en una industria agroalimentaria artesanal que cuenta con todas las garantías sanitarias exigidas. En un principio proyectan llevar a cabo la actividad en una nave que posee el padre de Carmen en su finca El Castillejo, pero entre otros motivos y debido a la escasez de agua potable en la finca, desisten de esa primera idea. Posteriormente contactan con el Ayuntamiento de Grazalema, al que presentan su proyecto y al que reconocen y agradecen en la figura de su entonces alcaldesa, María José Lara Mateos, todas las gestiones,

apoyos y facilidades ofrecidas. Es finalmente en dos naves propiedad del Ayuntamiento de Grazalema donde se instalan y comienzan su actividad industrial, no sin antes tener que padecer en sus carnes todo el peso de la burocracia de las diferentes administraciones que intervienen en el proceso de obtención de licencias y permisos.

Comentan las propietarias de esta empresa quesera lo duro que fue el comienzo de la actividad y la obtención de todas las licencias y autorizaciones preceptivas: sanidad, ayuntamiento, agricultura, prevención de riesgos laborales..., pero manifiestan en reiteradas ocasiones las facilidades ofrecidas por el ente local, que incluso les concede un año de carencia, hasta poner el producto en el mercado. Ellas comienzan la actividad en un momento en el cual hay un resurgir de nuevas queserías en la comarca, aunque en Grazalema en esos momentos no hay ninguna industria elaborando quesos y vinculada con este sector. Fromandal, la gran empresa quesera que operaba en Grazalema, había abandonado la actividad industrial en este municipio para trasladar toda su maquinaria y personal a la localidad de Lebrija, si bien esta empresa francesa sigue comprando la producción de leche de casi toda esta comarca, por lo que ganarse la confianza de los ganaderos -cabreros y pastores- para que le suministraran la leche, fue una labor ardua y difícil; es por ello que quieren agradecer a todos los ganaderos que le suministran leche, la confianza depositada en ellas y en su joven empresa; en especial quieren hacerlo de una manera muy particular a Juan Rafael Nieto Sánchez, que confió sin reservas en ellas y no puso ningún tipo de requisito o condicionantes.

Fabricación e instalaciones

La Pastora es en la actualidad una pequeña empresa que da trabajo a seis personas incluyendo a sus propietarias, donde se transforman dos mil litros de leche diarios y cuya elaboración es artesanal. El cuajo que se utiliza es natural de cabrito, que les suministra una empresa asturiana. El comienzo en la fabricación de sus quesos fue arduo, complicado y difícil hasta encontrar la fórmula adecuada en todo el proceso de elaboración, tiempos de cuajado, prensado, salado, maduración, etcétera. Dan las gracias de forma muy especial al maestro quesero Diego Barriga Velo, que les ayudó y fue su instructor y asesor en el comienzo de su actividad. Comentan como en más de una ocasión han tenido que estar hasta altas horas de la madrugada para solventar problemas técnicos en la maquinaria, debido a que la población de Grazalema queda lejos de técnicos que puedan dar servicio de forma inmediata a averías en la maquinaria. Recuerdan de forma especial una madrugada en la que tuvieron que quedarse hasta las cinco de la mañana para solventar un problema con la caldera que da servicio al pasteurizador, dado que el técnico no podía desplazarse hasta la fábrica y tuvieron que tirar de vídeos de YouTube para reparar ellas mismas la caldera.

Diversas fases de la elaboración de los Quesos en La Pastora. Fotos: Francisco Jarillo.

Su ropa de faena la componen botas de agua, guantes, gorro, pantalón y bata, todo de color blanco como la misma leche.

Dentro de sus instalaciones poseen dos tanques para la leche, un pasteurizador, una cuba para cuajar, una mesa de preprensa, una mesa de trabajo, una prensa con cabida para más de ciento cincuenta quesos, un pequeño laboratorio -pH, acidez, prueba antibiótica... -, una nevera para fermento, tres cubas para salmuera, y una cámara de maduración.

El churre engancha...

Recuerdan cómo de pequeñas en sus hogares se comía el requesón y el churre, como derivados del queso que se elaboraba por entonces. Este subproducto se obtenía mediante el hervido del suero o churre a la hoguera de leña. Una vez comenzaba a borbotear el líquido, se formaban unos pequeños grumos y en ese punto de ebullición -con el gachero o cucharón de madera, y sin dejar de mover, en un sentido único y peculiar- era el momento idóneo y el que marcaba y determinaba que había que apartarlo del fuego. Posteriormente se vertía en una fuente donde se habían incorporado unas migas de pan, azúcar, canela y la piel de un limón, y se seguía moviendo durante diez minutos; pasado ese tiempo ya se podía degustar como el mejor postre creado por la imaginación y buen hacer del chef de la época; eso sí, era y es el mejor laxante de entre los brebajes que hoy se pueda encontrar en botica como remedio contra el estreñimiento. También solían comer el requesón, derivado también del churre o suero y de elaboración parecida al churre.

En algunos restaurantes de Grazalema elaboran exquisitos platos con este tipo de quesos, y en especial el queso frito.

Comienzos difíciles

Echar a andar la empresa supuso un gran esfuerzo e inversión económica, con una cuenta de crédito de cincuenta mil euros para sufragar los gastos de la compra de la leche, y un préstamo de ciento veinte mil euros, más la aportación de cada socio de treinta mil euros para poder comenzar con la actividad empresarial. Los números no cuadraban y recuerdan cómo el dinero destinado a la compra de la leche se esfumó en dos meses. En ese primer período, en 2015, prácticamente todo el queso que se vendía era fresco, y el resto de tipos de queso que se fabricaban apenas tenía salida. La puesta del producto en el mercado fue complicada dada la fuerte competencia existente -Pajarete, El Bosqueño, Payoyo...-, firmas ya consolidadas en el mercado con las que tenían que competir. La producción diaria en aquellos comienzos era de mil litros de leche, y reconocen y agradecen el apoyo recibido de las tiendas, comercios y establecimientos locales de Grazalema en los que vendían y daban salida a sus productos.

Villa Condal de Teba, la prestigiosa World Cheese, el salón Gourmet, y el mejor queso de Espacios Naturales

A pesar de su corta edad, La Pastora ha obtenido tantos premios como dígitos aparecen en una tarjeta bancaria. ¿Será esto alguna premonición de algo grande que está por llegar?

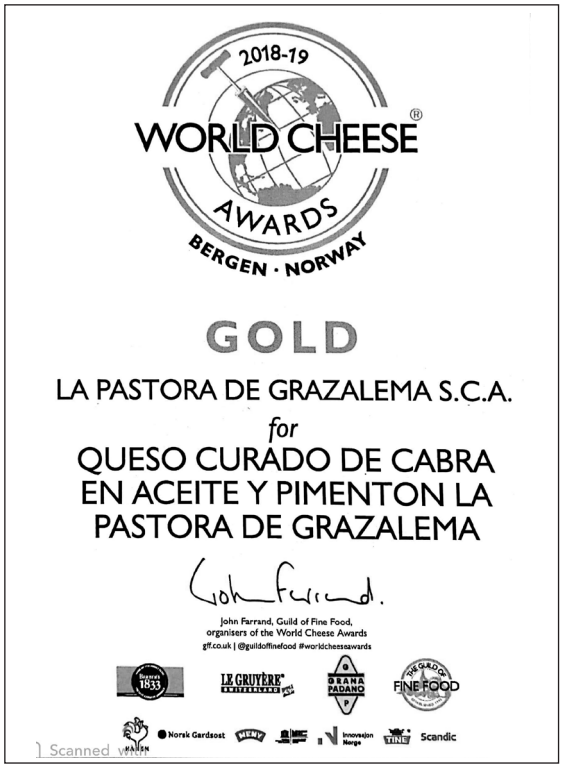
XVI EDICIÓN
FERIA DEL QUESO ARTESANO
VILLA CONDAL DE TEBA
PRIMER PREMIO
Queso elaborado con mezcla de leche de cabra y oveja
LA PASTORA DE GRAZALEMA
GRAZALEMA (Cádiz)
Villa Condal de Teba (Málaga) a 1 de octubre de 2016
El Alcalde-Presidente
Cristóbal Miguel Corral Maldonado
Fdo.
Scanned with CamScanner

Su primer premio.

Una vez superada esa primera etapa de dificultades y lucha por comercializar los diferentes tipos de quesos que elaboraban, empiezan a llegar los primeros premios en diferentes certámenes y concursos a nivel comarcal, nacional e internacional; y es a partir de ahí cuando se les abren las puertas en ese mercado tan exigente y competitivo del mundo del queso. Por ser el primero de todos los premios recibidos hasta ahora, y van dieciséis, recuerdan con especial cariño y emoción el primero que les concedieron en la XVI edición de la feria del queso artesano Villa Condal de Teba, celebrado el 1 de octubre de 2016, en el que reciben el primer premio de queso elaborado con mezcla de leche de cabra y oveja, y el segundo premio de queso elaborado con leche de oveja.

Posteriormente llegarían otros catorce premios más -hasta hoy-, muchos teniendo en cuenta la corta vida que aún tiene esta empresa. Entre otros caben destacar los tres primeros premios consecutivos 2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019 conseguidos para su queso curado de mezcla cabra y oveja recubierto con manteca de cerdo en GourmetQuesos, que se celebra en Madrid y que se consolida como el más importante de los certámenes que se celebran en España por el número de muestras presentadas -725 quesos en la edición de 2018 y 840 en la de 2019- y donde los quesos artesanos, como es el caso de quesos La Pastora, representan más del setenta por ciento, por lo que se puede considerar como el certamen de referencia en nuestro país.

En la World Cheese se dan cita los mejores quesos del mundo, literalmente varios miles de decenas de países, habiéndosele concedido a los quesos de La Pastora premios en tres ediciones consecutivas de este prestigioso certamen, cuyos jueces juzgan los quesos por su corteza, pasta, olor, textura, consistencia y sabor, y los califican como categoría bronce, plata y oro. Quesos La Pastora ha obtenido bronce en 2017-2018 por su queso curado de cabra; bronce en 2018-2019 por su queso curado de cabra en man-



teca y romero; plata en 2018-2019 por su queso curado de cabra y oveja; y oro en 2018-2019 por su queso curado de cabra en aceite y pimentón. Quesos La Pastora ha sido también la empresa mas galardonada en el X salón Gourmet de Madrid, con dos medallas de oro para su queso mezcla curado y para su queso añejo.

También obtuvieron el Mejor Queso de Espacios Naturales de Andalucía en 2018.

En una de las diversas conversaciones que hemos mantenido, se sincera Carmen:

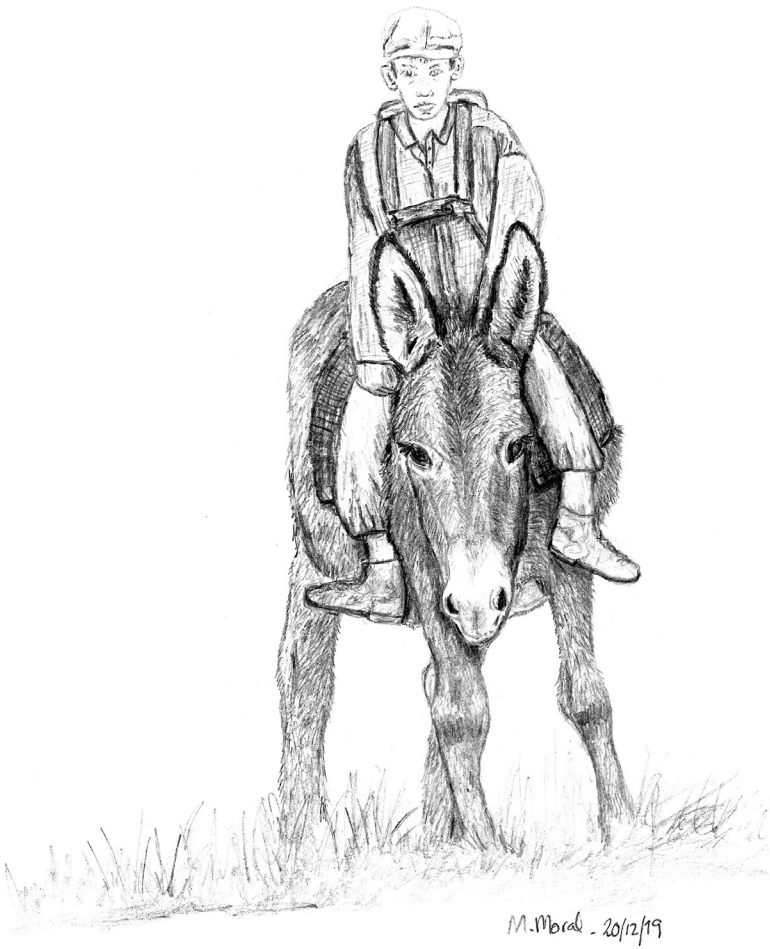
> «Como la vida, el trabajo no se rige sólo por estrellas, éxito, premios, técnicas... es mucho más que todo eso. Es firmeza, fe, una fe ciega en lo que crees y una apuesta firme por aquello que te gusta».

Maestro de entremijos y empleitas

A levante del núcleo urbano de Grazalema, enclavado entre un mar de jaras y alcornoques, sobre una atalaya de areniscas y en un collado del monte, sobresale, blanca como la leche, la casa de Retamalejo. La singularidad del lugar invita a pensar que todo lo que se produzca en estas tierras ha de ser de una calidad suprema. *Huele a queso, café de pucherete y leña quemada de encina en la pequeña estancia que*

conforma la cocina de la casa donde Antonio, como cada amanecer, desayuna contundentemente antes de partir, honda al hombro y perro tras sus pasos en busca del rebaño. Antonio Fernández Castro, nacido en el año 1967, es el maestro quesero de La Pastora. El se crió y creció manejando el ganado en esa finca de tan bonito nombre llamada Retamalejo, que su padre llevaba en arrendamiento. Es un enamorado del campo. Un romántico que a sus cincuenta y dos años sigue añorando aquellos días en los que, junto a sus padres y hermanos, pastoreaba por el monte con su piara de cabras de raza payoya que libremente recorrían los montes y prados, siempre bajo su atenta mirada.

En aquel tiempo elaboraba con su familia aquellos quesos de entonces que se prensaban a mano en el entremijo y se moldeaban en empleitas de esparto, para después poner a madurar en los zarzos de caña que colgaban de la techumbre o en el soberado de las casas de campo. Antonio estuvo trabajando de maestro quesero dieciséis años -entre 1991 y 2007- en la fábrica que Fromandal tuvo en Grazalema hasta el 2007. Antonio nunca fue al colegio. Aprendió a leer y escribir durante varios veranos en clases particulares que impartía un maestro de Grazalema, desplazándose hasta el pueblo -que dista ocho kilómetros desde Retamalejo- andando, y algunas veces, las menos, con la ayuda de un borriquillo. Me cuenta que su primer aprendizaje en este viaje hacia la enseñanza fue no fiarse nunca de la tozudez de un asno, pues su primera visita en busca de la docencia a lomos del equino le costó una caída y diez puntos de sutura en la cara. Todavía hoy, treinta y nueve años después, permanece indeleble en su rostro aquella cicatriz, de cuando la cirugía no entendía de estética.



Dibujo de Manuel Moral.

Dibujo de Manuel Moral.

Y es que hace tiempo que esta sociedad que nos ha tocado vivir se construye a espaldas de la gente del campo; hace ya quizás demasiado tiempo que los niños ya no reconocen el sonido de cencerros y rebaños que pastan por nuestros montes y dehesas; que no se enseña a las nuevas generaciones a valorar el patrimonio natural y cultural que con tanto esfuerzo y sacrificio conservaron nuestros mayores, y que algunos como Carmen, Teresa, Eloísa Isabel y Antonio, intentan defender apostando por ese futuro que se cimienta en la sabiduría que nos dejaron nuestros progenitores y abuelos. El sistema educativo debe-

Años 60. Ganaderos posando junto a sus Herraos: recipientes para recoger la leche. De izquierda a derecha: Antonio Jarillo, Antonio sobrino y Alonso Jarillo. Foto: Familia Jarillo García.

Padre de Carmen González con sus chivos. Foto: Carmen González

ría enseñar todo esto a los niños de hoy, e incluir en sus libros de texto esos valores, para entre todos poder seguir construyendo un futuro de progreso que sea sostenible y respetuoso con nuestro entorno, facilitando y creando las herramientas necesarias para que proyectos como quesos La Pastora, que contribuyen al asentamiento y permanencia en el medio rural de la gente del campo, se consoliden en el territorio y eviten que los campos y zonas rurales sigan viendo como, inevitablemente, cada día se van despoblando.

Y ese caldo inmaculado se convirtió en cuajada.

Su armonía mutó al queso:
de la yerba verde del prado
al sabor gourmet del plato.

De la tierra verde pinsapo
al aroma de yerbas y prados.
de Grazalema, de sus pastos,
de su clima, de su lluvia,
de su cielo azul,
del tesón y del buen trabajo.

De la leche y del cuajo.

Herrado de almendro florido
que al entremijo blanquea
milagro blanco del queso
mientras una empleita te aprieta.

Del Gaidovar que huele a tierra
fragancia de cabras y ovejas.

Más arriba entre peñascos
La Pastora de Grazalema
besando al Guadalete
dando sabor a estas tierras.

Relaciones comerciales

La Pastora distribuye sus productos cien por cien artesanos mediante una furgoneta frigorífica. Llega a tiendas, comercios y establecimientos de Grazalema y de toda la provincia de Cádiz, así como de provincias limítrofes. Tiene también venta directa en una tienda que se ubica junto a las instalaciones donde se fabrica el queso. Es también posible hacer pedidos de cualquiera de sus productos a través de su página web, remitiéndose por mensajería a cualquier punto de España -e incluso fuera de nuestras fronteras- unos productos exquisitos, controlados desde su origen, garantizándose que lleguen hasta la mesa del consumidor transportando la esencia de todas las bondades que brinda el entorno donde se elaboran.

Elisa Isabel Márquez con Enrique Sánchez, del programa de cocina "Cómetelo" en la feria de quesos Quesierra de Villamartín.

¡Una obra de arte en sustancia y sabor!

Desarrollo sostenible

Montaña, paisaje, clima, lluvia, vegetación, tradición, cabras, ovejas, pastores, cabreros, artesanía y quesos, son elementos que van cogidos de la mano y que en su conjunto conforman una realidad de éxito empresarial que en su día se vio fomentado por la creación del Parque Natural Sierra de Grazalema, que sin duda ha incidido de forma positiva en el desarrollo de esta comarca, que ve como cada año aumenta la oferta turística. La zona, que en la década de los años 80 del siglo XX se precipitaba en la decadencia, ha experimentado, gracias a la creación de este espacio natural protegido y al tesón de sus habitantes, un resurgimiento del empleo en el territorio, y asiste hoy en día a un escenario más favorable a la fijación de su población.

Así es como lo viven y manifiestan estas empresarias, que dicen de las bondades y beneficios que la declara-

ción del Parque ha traído a esta zona. Ven el futuro con buenos ojos y manifiestan que, como la vida, el trabajo no solo se rige por estrellas, éxito, premios, técnicas, etcétera. Dicen que es mucho más que todo eso: es firmeza, fe, una fe ciega en lo que crees y una apuesta firme por lo que te gusta. Bonita reflexión de estas jóvenes empresarias para hacer llegar a estas nuevas generaciones que gastan y agotan el tiempo y la vista en el celular.

Grazalema. Dibujo de Fernando Álvarez.

La Pastora de Grazalema Sociedad Cooperativa Andaluza (SCA)

Calle Fuente de Abajo, local 3-4, 11610 Grazalema
Teléfono: 956 13 20 92 - 608 36 10 28
Email: info@lapastoradegrazalema.com
Web: https://www.lapastoradegrazalema
Venta en tienda de la quesería, y online

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Fresco, Semicurado, Curado, y Añejo o Reserva. **Todos los quesos que van recubiertos son del tipo curado, tanto de cabra como de oveja, y se recubren con: aceite, manteca de cerdo, romero, pimentón, y salvado de trigo.**
	Fresco, Semicurado, Curado, y Añejo o Reserva. **Todos los quesos que van recubiertos son del tipo curado, tanto de cabra como de oveja, y se recubren con: aceite, manteca de cerdo, romero, pimentón, y salvado de trigo.**
 y	**Fresco, Semicurado, Curado, y Añejo o Reserva.** **Todos los quesos que van recubiertos son del tipo curado, tanto de cabra como de oveja, y se recubren con: aceite, manteca de cerdo, romero, pimentón, y salvado de trigo.**

María José Santos García y Diego Pérez Benítez

Sierra de Ubrique

Ubrique, Cádiz. Desde 2010

Quesos de Ubrique
Elaborado de forma natural y tradicional

RAZA AUTOCTONA 100% PAYOYA

Parque Natural de Andalucía

Por José Antonio García Fuentes

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Parque Natural Los Alcornocales
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

PARQUE NATURAL
Los Alcornocales

La quesería Sierra de Ubrique es propiedad de María José Santos García y Diego Pérez Benítez, si bien es María José la que se encarga de su buen funcionamiento. Ambos nacieron en Ubrique en 1969.

No ha sido difícil contactar con el matrimonio, ya que conozco a Diego desde hace tiempo por ser paisanos y además cliente de su nave, en la que me abastezco de herramientas y materiales diversos para trabajos en el campo. Así, a través de Diego, María José me recibió una tarde de verano para iniciar la entrevista a la sombra de uno de los algarrobos que rodean su propiedad, con una brisa fresca ideal para las fechas.

María José es licenciada en Lengua y Literatura Inglesa por la Universidad de Sevilla, aunque nunca ha ejercido como tal. Su primer trabajo lo desarrolló en la empresa *Pyton* de fornituras y pieles, de la que su tío Francisco Yuste era el representante en Ubrique, trabajo que compaginaba con la fabricación de artículos de piel. Valiéndose en parte de sus conocimientos de idiomas, María José entró a trabajar en la empresa como contable y comercial en sustitución de Ana María Rincón, esposa de Carlos, de *Quesos Payoyo*. Ni ella ni su familia ha estado anteriormente relacionada con la ganadería o la agricultura, y mucho menos con la elaboración de quesos. Diego cursó estudios hasta COU -curso de orientación universitaria-, pero como dice María José, no tiene carrera porque no quiso, no por falta de capacidad, como demuestra su habilidad para fabricar utensilios y pequeñas máquinas que inventa.

Naves del Polletón. Foto: José Antonio García.

La nave del Polletón

La quesería está situada en un pequeño cerro a las afueras de Ubrique, en la carretera de Cortes de la Frontera, llamado *El Polletón*, en la falda oeste de la Sierra de Ubrique. Desde el mismo se divisan unas sorprendentes vistas de Cerro Mulera, Cerro del Torero y Castillo de Fátima-Juncal. La quesería se encuentra en el conjunto de naves de piensos y materiales agrícolas de la familia de Diego. Fue su abuelo, también llamado Diego, el que eligió la ubicación, que según María José es idónea para el secado de los quesos.

Colección de cencerros que utilizaba Antonio Pérez Piñero para su ganado. Foto: María José Santos.

Sala de ordeño en la finca Majadas Viejas, propiedad de un familiar de María José. Foto: María José Santos.

Al contrario que la familia de María José, la familia Pérez Benítez ha sido de tradición ganadera, además de intermediaria de productos agrícolas. El padre de Diego, Antonio Pérez Piñero, alias *El Merino* por su procedencia grazalemeña, ha cuidado de sus vacas y cabras en la finca *Bujeos Bajos* situada en el Parque Natural Los Alcornocales, y en la finca del Polletón y alrededores, antes de convertirse ésta en terrenos urbanos debido a la expansión del núcleo urbano de Ubrique. Antonio Pérez y su mujer, Remedios Benítez Barrena, vendían su propia leche puerta a puerta, pero no se dedicaron nunca a la elaboración del queso. Diego, que desde muy pequeño ayudaba a su padre en lo que podía -una de las tareas era llenar bolsas pequeñas de pienso-, ha heredado la empresa de su padre, ampliándola en lo que le ha sido posible.

De aficionada a la cocina, a quesera

Una de las actividades que desarrollaban como intermediarios de productos agrícolas y ganaderos era la recogida diaria a pequeña escala de la leche de algunos ganaderos de la zona. Por falta de medios no podían conservarla después del ordeño, por lo que tenían que llevarla a la nave *del Polletón*. Allí se almacenaba en dos enormes depósitos, que dos o tres grandes operadores de leche retiraban una vez estaban llenos. El pago por los operadores a los ganaderos -y a Diego- se realizaba en un plazo de noventa días, lo que les suponía una falta de liquidez para afrontar los gastos para la crianza de su ganado.

Ante esta situación Diego comienza a buscar alternativas. Como solución se le ocurre aprovechar la afición de su mujer a la cocina: ésta podría elaborar quesos para aprovechar esa leche que no podían almacenar y así evitar depender de los grandes operadores de leche. Diego le propone a María José dedicarse a la elaboración de quesos, pero en un primer momento no le responde: «una cosa era ser buena cocinera y elaborar unos quesos para consumo propio, y otra transformar mil litros de leche en queso, eso era otro cantar», me comenta ella.

El matrimonio decide buscar información, solicitan consejo a catadores y profesionales expertos en la fabricación de quesos -principalmente en Madrid-, y finalmente deciden montar la quesería. Tras dos años de espera para reunir la documentación y permisos necesarios ponen en marcha con sus propios recursos *Quesos Sierra de Ubrique*. Qué mejor nombre que éste dada su ubicación *a la falda* de dicha Sierra. El 2 de mayo de 2010 elaboran la primera partida de quesos.

Inicios difíciles

Aunque les prometieron ayudas y subvenciones desde distintas administraciones, éstas nunca llegaron. Por ello, el inicio les supuso un desembolso de dinero importante en tiempos de crisis.

A los problemas económicos pronto se unieron otros de índole técnica. Los quesos se rajaban sin saber por qué, volviéndose inservibles para su venta, lo cual ponía en dificultades a la pareja de emprendedores. Se dieron cuenta de que el problema radicaba en la mezcla de los distintos tipos de leches, cada una con una concentración de grasas distinta, procedentes de ganaderos con fincas en las que los pastos tenían propiedades diferentes. Finalmente lo solucionaron cuidando las proporciones y la cantidad de grasa de la leche.

Otro problema, que al parecer de María José y Diego no está aún solucionado del todo, es la falta de maquinaria y técnicos especializados para atender a la industria quesera de la zona. Especialmente en el área del frío industrial, teniendo que solucionar ellos mismos las averías en la maquinaria, sobre todo en el pasteurizador y en las cubas.

Los primeros equipos los adquirieron en la localidad del Arahal, en la provincia de Sevilla. Poco a poco han aparecido en Ubrique y alrededores profesionales que traen maquinarias para el sector, y otros que se atreven con la fabricación de algunos utensilios y el arreglo de las averías de los equipos. Aunque se informaron de la maquinaria e instrumentos necesarios para elaborar el queso, la falta de experiencia les llevo a comprar instrumentación que no les ha servido para nada.

En un principio su mercado de venta se limitaba principalmente a la provincia de Cádiz, a las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto Santa María, San Fernando y Cádiz. Diego cargaba su furgoneta y ponía rumbo hacia ellas para ofrecer sus productos a las tiendas, trabajando *a reposición*, esto es, que los quesos no se cobraban hasta que no se vendían al consumidor final, por lo que los beneficios eran muy escasos. También aprovechaban los mercadillos de fines de semana fomentados por el turismo rural, y acudían, por ejemplo, al que se instalaba en la vecina población de Júzcar, en la provincia de Málaga.

Una relación cercana con los ganaderos

Actualmente María José compra la leche a unos cinco o seis pequeños ganaderos que producen leche de buena calidad. Tienen sus fincas en el entorno de Ubrique, tanto en el Parque Natural Sierra de Grazalema como en el Parque Natural Los Alcornocales. Con ellos tiene un contrato verbal anual y una relación prácticamente familiar.

Estos ganaderos compran en la Nave de Diego el pienso y grano que dan de comer a su ganado. María José, aprovechando el conocimiento que tiene de los distintos productos que hay en el mercado, les aconseja sobre los mejores para obtener una leche de calidad. Aunque María conoce perfectamente la calidad de la leche de sus ganaderos, debe de estar muy pendiente de las buenas prácticas sanitarias e higiénicas de éstos para con su ganado e instalaciones, que se encuentra directamente relacionada con la buena marcha de su negocio.

Cabras de raza payoya. Foto: María José Santos.

Por ejemplo, un nivel alto de flatocina e inhibidores en la leche indica unas condiciones indebidas en el almacenamiento del grano y del pienso, al tratarse de mohos que proceden de la alimentación del ganado. Estos niveles altos se suelen dar principalmente en invierno favorecidos por la humedad y por las bajas temperaturas.

Tienda y despacho de la quesería con la lámpara hecha con un yugo. Foto: José Antonio García.

La instalación y la maquinaria

Las instalaciones de la quesería Sierra de Ubrique comparten nave con el negocio de distribución de productos agrícolas de Diego Pérez. Han ido acometiendo obras y ampliaciones según las necesidades y los recursos económicos disponibles. Sobre estas instalaciones se encuentra la vivienda de María José y Diego, *facilitando* que el tiempo dedicado al negocio de los quesos se extienda a todos los días y horas posibles, sin que haya una jornada laboral fija.

La entrada hace de pequeña tienda, rústicamente decorada con dos lámparas fabricadas a partir de un yugo y empleitas elaboradas con esparto de la zona.

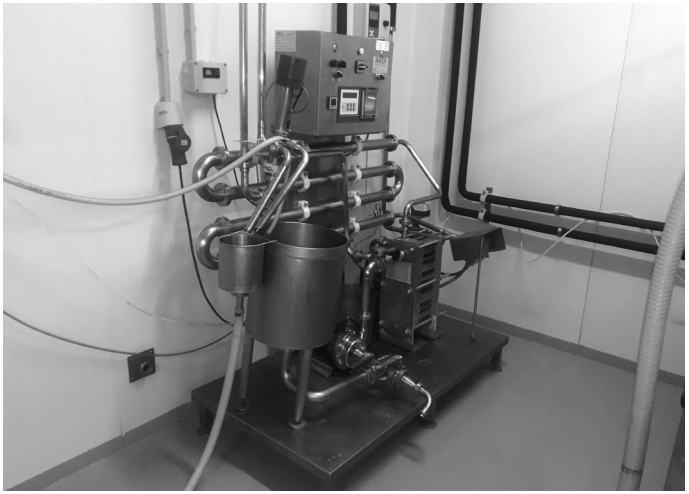
De ésta pasamos a un pasillo en el que se sitúan las entradas a las cámaras de almacenamiento de los quesos en curación y curados, y al final de éste encontramos una ampliación donde se pesan, etiquetan y embalan los quesos.

Continuando el recorrido llegamos a una serie de salas donde se elaboran propiamente los quesos, y en las que se encuentran los instrumentos que emplean. El pasteurizador es, como me informa María José, el instrumento más importante en la elaboración del queso, pero a mi alrededor hay un sinfín de objetos propios del lugar: empleitas de nailon, palas, la prensa, las cubas, las liras, el strainer, los tanques de almacenamiento refrigerados, y la caldera.

También tienen un pequeño laboratorio donde hacen sus analíticas y controles sanitarios, y rellenan las numerosas fichas con datos técnicos -Ph, temperatura, etcétera- que han de presentar ante la administración, que complementan a los controles elaborados por empresas externas.

La ropa de faena está compuesta por botas de agua blancas, guantes, bata blanca, peto de plástico y gorro. Queda totalmente prohibido llevar joyas y complementos decorativos, así como llevar las uñas pintadas.

Ingredientes empleados y tipos de quesos que elaboran



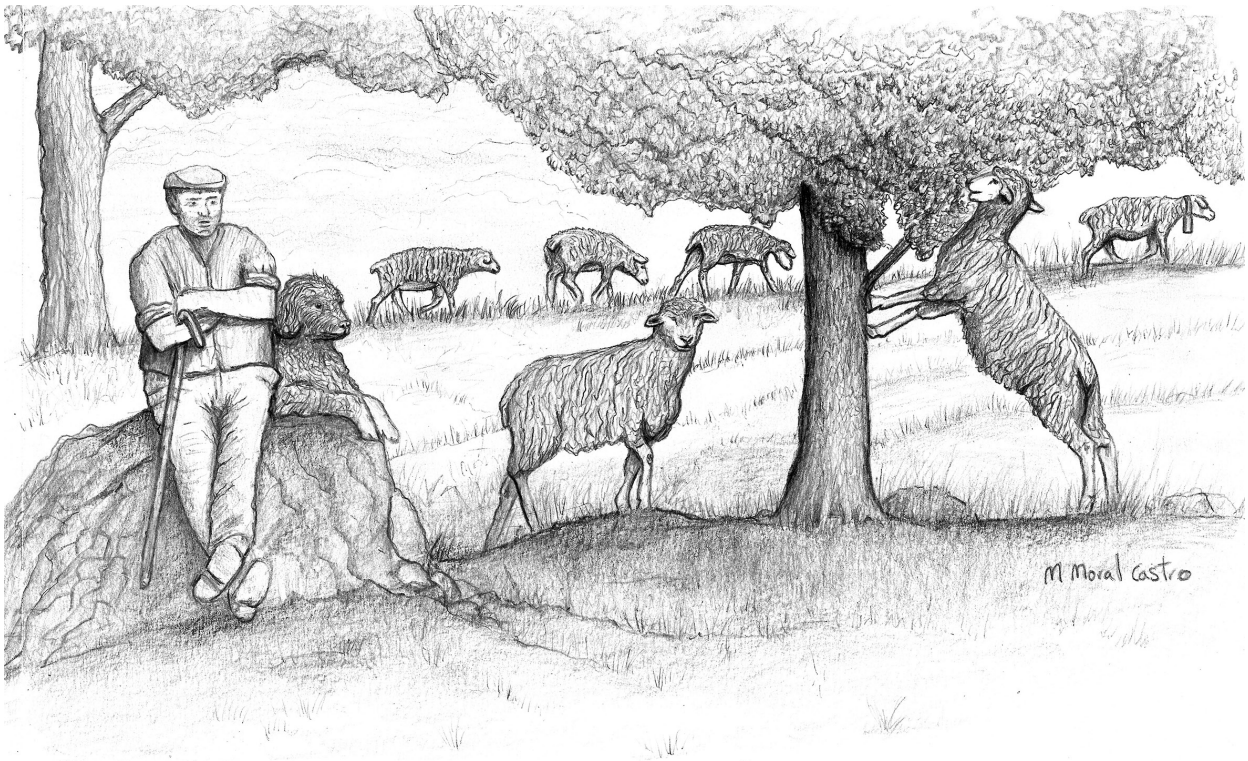
Pasteurizador. Foto: José Antonio García.

María José usa cuajo de cabrito o de ovino, que compra a un laboratorio especializado y que viene ya con la analítica correspondiente. Usa también fermentos que actúan sobre la leche y que le dan el carácter al queso. Muchas de las queserías de la Sierra de Cádiz son muy jóvenes, por lo que en el campo del uso de los fermentos hay mucho por explorar. Las personas que han elaborado el queso tradicionalmente en la zona nunca han oído hablar de fermentos. En otras zonas de España, donde esta industria lleva mucho tiempo, tienen una cultura mucho mayor de los fermentos y los dominan a la perfección. Especialmente en el norte, al trabajar el queso azul, están más acostumbrados al uso de mohos y hongos como el *penicilium*. Si en la quesería trabajas este tipo de quesos no es posible la elaboración de otros tipos, ya que las esporas se extienden en el ambiente y contaminan la leche. María José se lamenta de la inexistencia de cursos sobre estas materias, de la que va aprendiendo poco a poco investigando y preguntando, principalmente a las empresas que le venden los productos.

Otros productos que emplean son ingredientes para corregir el Ph, acelerar o disminuir el tiempo de curación, o conseguir que el queso sea picante. También emplean cloruro de calcio para reponer el calcio que se pierde en el proceso de pasteurización.

El queso que se elaboraba en la zona era del tipo *pastor fresco* o de leche cruda. Actualmente, debido al problema que planteaban las *fiebres maltas*, se somete a la leche al proceso de pasteurización, y se elaboran quesos curados y semicurados, eliminándose el riesgo de contagio a las personas.

En la Quesería Sierra de Ubrique se elaboran quesos curados y semicurados de cabra payoya, curados de oveja merina, y mezcla de cabra y oveja. También elaboran estos quesos metidos en aceite, o untados con manteca, pimentón, romero o salvado de trigo.



Dibujo de Manuel Moral.

El queso fresco lo dejaron de elaborar por el problema que suponía ofrecerlo a los comercios a demanda, y por la exposición en las tiendas a menudo junto a otros productos distintos y conservados a temperaturas no adecuadas. Esto llevaba a retirar y reponer los quesos que se ponían *relamiosos*, además de la pérdida en peso que sufre el queso fresco al seguir desuerando continuamente.

El suero, el subproducto no deseado

El suero es un subproducto de la elaboración del queso, o mejor dicho un residuo del que los queseros tienen que deshacerse. El vertido sin depurar a la red de saneamiento pública está prohibido, y una depuradora para lograr los límites permitidos es inviable para este tipo de instalaciones.

Para la gestión del suero Diego ha creado un sistema de conducción mediante gomas y una bomba, que lo conduce a un tanque de almacenamiento. Una empresa gestora autorizada lo retira previo pago del servicio.

Otra opción es la entrega del suero a los ganaderos de la zona para el alimento del ganado, especialmente del ganado porcino. El ganadero, que tiene que estar autorizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, retira el suero de la quesería la misma mañana de la elaboración del queso, y ha de estar en la explotación ganadera en un máximo de dos o tres horas desde su retirada.

También, aunque María José no lo elabora, cociendo el suero se obtiene el requesón que se vende como un rico producto.

Ferias y premios, el reconocimiento al trabajo

Aunque no suelen presentarse a concursos y ferias -a veces por no tener quesos preparados en las fechas-, acuden cuando pueden a las ferias de Teba, Villaluenga, Sevilla y Barcelona. Siempre considerando su producción y sus limitaciones.

Me dicen María José y Diego que los mejores momentos que viven en su trabajo suceden en las ferias, cuando la gente les dice lo buenos que están sus quesos. Ello supone un reconocimiento a su trabajo y esfuerzo para obtener un producto que además de ser de mucha calidad, tiene también un buen paladar.

A pesar de lo joven que es de la empresa, ya tiene en los estos últimos años casi una decena de premios: tercer premio al curado de oveja en la feria de Teba 2017, primer mezcla de cabra y oveja en Teba 2017, tercer premio mezcla en Teba 2018, segundo premio de oveja curado en Teba 2018, segundo premio a su semicurado de cabra en la feria de Villamartín 2017, segundo premio a su curado de oveja en Villamartín 2018, primer premio mezcla en Teba 2019, segundo premio al semicurado de cabra en Teba 2019, y tercer premio al curado de oveja en Teba 2019.

Pero para María José el mejor premio es que el queso se venda, lo que quiere decir que sus quesos son buenos y de calidad.

El equipo, los verdaderos autores

El personal que integra la quesería Sierra de Ubrique, los auténticos protagonistas de esta historia, son los siguientes: María Jesús -gerente-, David Naranjo -volteo-, Manuel Domínguez -limpieza de quesos-, Rosario Barroso -higiene de las instalaciones-, Vicente Aguilera -logística y producción-, y Sergio Pérez -cámaras-. Diego Pérez realmente no forma parte directa de la quesería, pero ayuda en todo lo que puede.

El Parque Natural Sierra de Grazalema, sello de calidad

Para María José, la ubicación de la quesería dentro del Parque Natural Sierra de Grazalema supone un certificado de calidad, tanto para la materia prima como para el queso.

> «La creación del Parque en el tema del queso ha sido muy positivo, como también lo ha sido el cumplimiento de la normativa en todos los sentidos para la posición en el mercado. El incremento del turismo rural, en parte impulsado por los Parques Naturales, ha aumentado la venta directa. Pero no sólo esto, sino que la venta de nuestros quesos en tiendas de otras localidades ha propiciado que los turistas sepan de su existencia, y recibamos pedidos a través de llamadas telefónicas. El turismo supone mucho en las ventas».

El presente y futuro de las queserías en la Sierra de Cádiz

María José está muy satisfecha con la marcha del negocio, tanto en lo económico como en lo personal, de hecho han acometido ya varias reformas y ampliaciones.

> «El queso tendrá futuro siempre que sea natural, especial y de calidad, y que se diferencie de los demás. Para ello es importante un control de la producción y de la materia prima».

Y de esto saben mucho los ubriqueños, que años atrás han sufrido una gran crisis económica en el sector de la piel, cuando las grandes marcas comerciales de diseño se llevaron la elaboración de los artículos de marroquinería a países asiáticos. Pero la falta de calidad de las materias primas y del acabado del producto unido a la seriedad y responsabilidad en el trabajo, han hecho que esas grandes marcas vuelvan a trabajar con la gente de este pueblo.

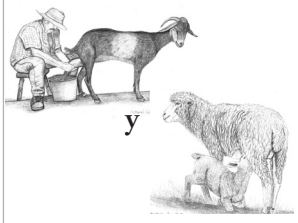
> «Mientras utilicemos buena leche y hagamos buenos quesos, las queserías de la sierra se perpetuarán y nuestro queso continuará vendiéndose».

María y Diego tienen dos hijos, Diego de diez años y Ángela de doce. Están estudiando, pero de vez en cuando los ponen a voltear quesos para que vayan aprendiendo el oficio, aunque como padres prefieren que cursen estudios superiores: «no se sabe el día a día lo que marcará, y al final a que se dedicará cada uno». De todas formas me confiesa que no le importaría que se dedicaran, como ella, a la quesería.

Agradeciéndoles la atención y tiempo que me han dedicado, me despido de ellos con un *hasta luego*, pues seguiré frecuentando su nave para comprar alguna que otra cosa para el campo, o comprar y degustar sus especiales y exquisitos quesos.

Quesos de Ubrique S.L.

Dirección: Avenida de Cortes s/n
(nave el Polletón). 11.600-Ubrique (Cádiz)
Teléfonos: 956460521 / 647422408 / 635635610
Web: www.quesosierradeubrique.com
Email: quesosdeubrique@gmail.com
Ofrecen venta en tienda en la quesería, y online

	Quesos que elaboran: **Cuajo animal y vegetal**
	Semicurado **Curado** **Curado con aceite de oliva, con pimentón, con romero, con manteca de cerdo, y con salvado de trigo y manteca.**
	Semicurado **Curado** **Curado con manteca de cerdo, con aceite de oliva** **Añejo en aceite de oliva**
	**Semicurado** **Curado**

Dibujo de Juan Carlos Soto.

Ana María Gómez Domínguez y Agustín Piña Gutiérrez

El Saltillo

Villaluenga del Rosario, Cádiz. Desde 2012

CAAE

Por Antonio F. Campanario Pineda

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marrueco

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años
Programa MaB
1971-2021

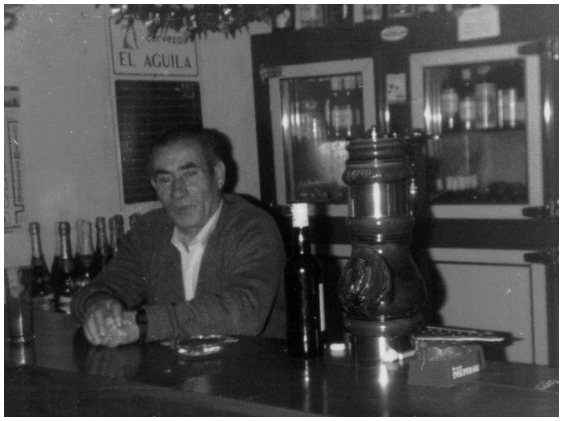
PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

Esta historia comienza a finales de un mes de octubre, cuando recibo una llamada de José Manuel Quero, Director Conservador del Parque Natural Sierra de Grazalema. En ese momento estoy recorriendo la etapa del Camino de Santiago que discurre entre O Cebreiro y Santiago de Compostela, así que quedo con José Manuel para que, cuando regrese a Prado del Rey, hablar con él sobre su propuesta. Tiene el proyecto de escribir un libro en el que se recojan las vivencias de las familias que se dedican a hacer queso en las Reservas de la Biosfera de la provincia de Cádiz, por lo que me propone que me ponga en contacto con los propietarios de la quesería El Saltillo, de la localidad de Villaluenga del Rosario. Ahí empieza mi *nueva etapa*.

Lo primero que hago es ponerme en contacto telefónico con sus propietarios para quedar con ellos y conocernos.

Ana y Agustín. Una vida rural auténtica

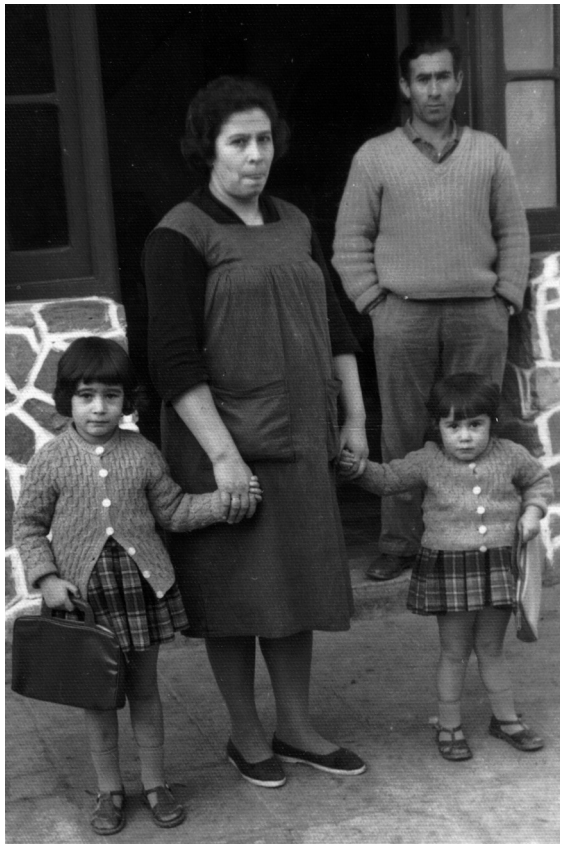
Ana María Gómez Domínguez nace en 1959 en Jerez de la Frontera, a donde su padre, natural de Villaluenga, se había trasladado a trabajar talando los eucaliptos de la carretera que une Arcos de la Frontera con Jerez. Su novia, natural de Grazalema pero que había conocido en Villaluenga, también trabajaba en Jerez. Allí se casan y nacen sus tres hijos. Pero su padre siempre había estado interesado en el negocio de la hostelería, y vuelve a Villaluenga cuando Ana tiene dos años. En este pueblo serrano se hace cargo de varios negocios relacionados con la hostelería y, especialmente, llevando el Casino de la localidad; inclusive, monta una carnicería que vende chacinas a distintos bares y tiendas de la comarca. Ana asiste a la escuela hasta obtener el Certificado de Estudios Primarios y ya de mayor, asistiendo a la escuela de adultos, consigue el Certificado de Graduado Escolar.



1973. El padre de Ana, Juan Gómez Rodríguez, en el casino. Foto: familia Gómez Piña.

Su vida trascurre en la sencillez de un pequeño pueblo de la Serranía de Cádiz, reuniones con los amigos de la edad, la pandilla, los bailes de fin de semana, y fiestas en el club parroquial creado desde la Iglesia para controlar a la juventud, o fiestas en casa de algún amigo con el tocadiscos y los discos de vinilo de la época. Pero Ana tiene una particularidad que la diferencia de algunos amigos, y es que tiene que ayudar en el bar de la familia y en las fiestas de la localidad, de las que tan solo puede disfrutar cuando el bar está cerrado.

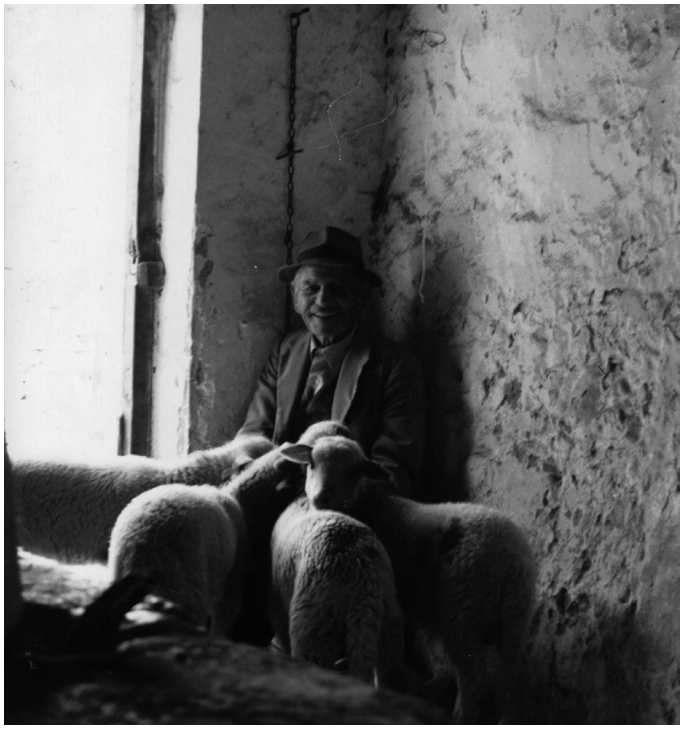
Agustín Piña Gutiérrez nace en 1957 en Villaluenga del Rosario, cursa sus primeros años de estudio en la escuela de Villaluenga, se presenta al examen de ingreso para poder pasar a Bachillerato y una vez aprobado, se va a estudiar al Colegio del Sagrado Corazón El Castillo, en los salesianos de Ronda. Allí cursa los dos primeros años y posteriormente se traslada a los salesianos de Utrera, abandonando los estudios tras el quinto curso de Bachillerato. Aprovechamos que ambos fuimos estudiantes internos de los salesianos de Ronda, para recordar nuestras vivencias. La vida discurría en una monotonía diaria: levantarse a las ocho, lavarse y desayunar; las clases en aquellas aulas frías, sin calefacción y con suelo de madera para aislar, que duraban hasta la una y media; después la comida y clases por la tarde hasta las cinco; merienda y recreo hasta las seis. A esa hora se entraba en las clases de estudio hasta las nueve; Después la cena, patio, y a las diez *filas* para subir al llamado sacrosanto, lugar denominado así por los salesianos, el dormitorio, aquella sala que nos parecía tan grande. Siempre, antes de entrar al dormitorio, se formaba alrededor de las escaleras del piso superior, antesala de los dormitorios, donde se hacía el último rezo y se impartían los últimos consejos del día por parte del Consejero, Don Francisco. Recordamos, además, el patio y las montañas nevadas de los alrededores, y las porterías pintadas en la pared.



1964. Padres de Ana, Catalina Domínguez Cobos y Juan Gómez Rodríguez, con sus hijas Ana María y Juana. Foto: familia Gómez Piña.

A la hora de hacer el Servicio Militar Obligatorio, Agustín opta por irse voluntario, ya que de esta forma puede escoger el destino. Realiza el campamento en Viator -Almería- y después viene destinado a Ronda, al campamento que el Ejército de Tierra tiene en Montejaque y que actualmente alberga a La Legión.

La familia de Agustín ha sido ganadera desde hace tres generaciones, desde 1940. Sus abuelos, sus padres y ahora él. Agustín no amaba mucho estudiar, dejó los estudios con dieciséis años y se puso a trabajar en el campo con su padre.



Años 90. El abuelo de Agustín, José Gutiérrez Moscoso, con sus ovejas y ordeñando una payoya. Foto: familia Gómez Piña.

Finales de los 70. Agustín en *La Mili*. Foto: familia Gómez Piña.

Agustín y Ana se conocen desde niños, formando parte de las mismas pandillas. Se casan hace unos treinta años y la boda se celebra en la Caseta Municipal de Villaluenga, lugar donde se celebran casi todas las bodas del pueblo.

Tienen dos hijos, un joven, Diego, nacido en 1991 que, aparte de ayudar a sus padres en las tareas del campo, realiza también trabajos forestales como el descorche en verano, el des-

1967. Familia de Agustín en la romería. Foto Familia Gómez Piña.

4 de Noviembre de 1989, el día de antes de la boda de Ana y Agustín. Foto: familia Gómez Piña.

broce de montes y limpieza de las líneas ferroviarias con Adif por toda Andalucía, y en obras del Plan de Empleo Rural cuando es llamado por el Ayuntamiento para actuaciones de mejora del pueblo. Estudió hasta Segundo de Bachillerato y tiene la especialidad de Vigilante Jurado. Le gusta el campo, se conoce perfectamente las tareas agrícolas y la cabaña ganadera, y no le importaría seguir con la tarea emprendida por sus bisabuelos y continuada por sus padres, pero deben mejorar bastante las condiciones de trabajo.

La niña, Sandra, nació en 1995. Estudió Técnica de Radiología, e Imagen para Diagnóstico, y enlaza contratos temporales en los hospitales de Jerez y Cádiz, pero cuando se queda en paro ayuda a sus padres en la quesería. Le gustan mucho los caballos y ha comprado junto a su novio, Raúl, un campo entre Villamartín y Prado del Rey para dedicarse a la cría de este hermoso animal.

Finales del siglo XX. Agustín y su hija Sandra. Foto: familia Gómez Piña.

Ana y Agustín viven en Villaluenga, su casa ocupa el primer piso del edificio en el que se

ubica también la quesería. Con ellos vive la madre de Agustín, Ana Gutiérrez, una mujer muy agradable y con una mente muy despierta.

Su vida puede diferenciarse en dos periodos a distinguir, uno entre los meses de noviembre a febrero, y otro a partir de febrero.

Entre noviembre y febrero, Agustín marcha sólo al campo, y solamente en algunas ocasiones lo acompaña Ana. Desde las ocho hasta las doce de la mañana permanece allí, alimentando a los gatos y perros, y mirando que los animales estén bien. Ir a la finca supone una hora y media de ida, y hora y media de vuelta, un camino que, si tuviera un carril, se podría hacer en quince minutos. En esta época tiene a las mulas sueltas en la finca, menos una que permanece atada cerca de la casa, ya que si estuvieran todas sueltas no habría forma de cogerlas para un caso de necesidad.

Aguaderas de hierro de Agustín y Ana. Foto: Antonio F. Campanario.

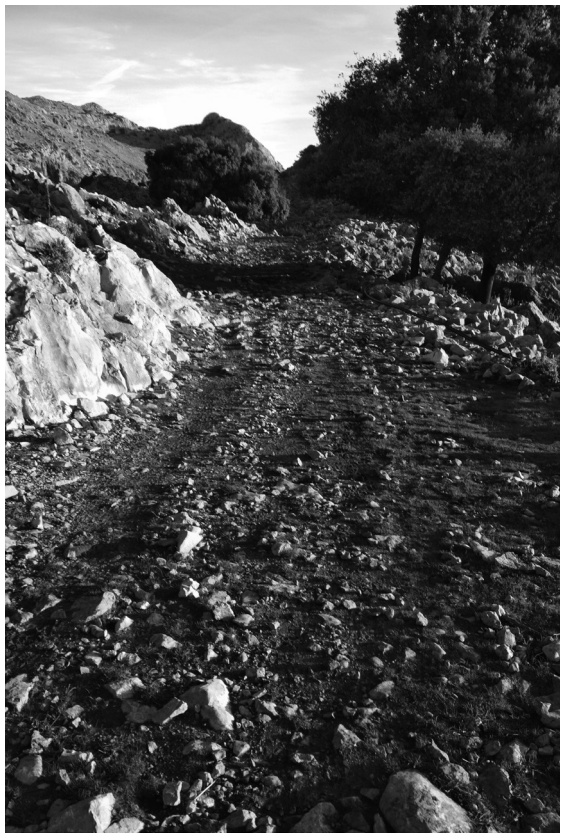
A partir de febrero y hasta octubre, Agustín y Ana María salen a las seis de la madrugada para el campo, llegan en coche hasta el final del carril transitable y se tienen que poner a aparejar las mulas, poner las aguaderas, y trasvasar todo lo que llevan desde el coche a las mulas. Después comienzan a recorrer el trayecto que les separa de sus instalaciones ganaderas, a las que llegan con sus mulos a las siete y media. Allí dejan atadas las mulas e inician el trabajo en la finca hasta la noche. Al anochecer inician el camino de retorno con las cántaras de leche. Entre medio, deben dejar las mulas en el campo así como desaparejarlas. Una vez que traen la leche, inician el proceso de transformación.

Finca El Saltillo

A pesar de ser una familia dedicada a la ganadería desde los años cuarenta, no son propietarios de tierras de pastos, sino que los tienen arrendados.

La finca El Saltillo se encuentra en la Sierra de Villaluenga, en la zona situada entre la Manga de Villaluenga y los Llanos del Republicano. Está enclavada entre los municipios de Villaluenga del Rosario y Benaocaz, y está ubicada en un lugar privilegiado del Parque Natural Sierra de Grazalema, en el

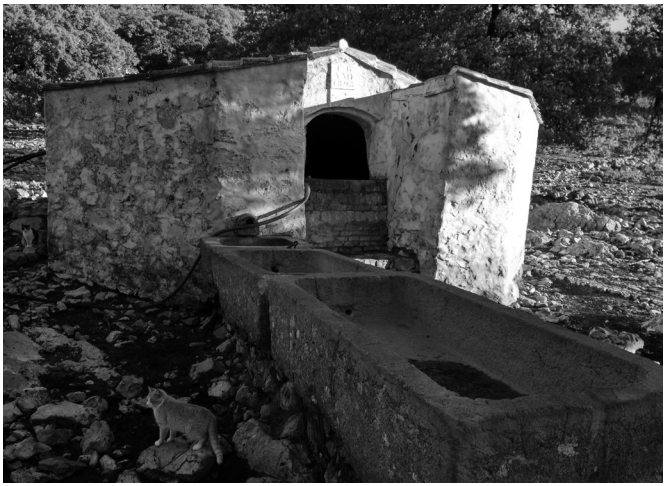
que por la formación geológica del terreno, dominado por las calizas, se han tenido que construir muchos aljibes de almacenamiento de agua. Esta Sierra es una zona caliza por lo que, aunque llueve bastante -últimamente menos-, el agua se escapa por entre las rocas y no se mantiene en arroyos de superficie. En la finca existe un aljibe capaz de recoger el agua de su tejado mediante gomas. Tiene anejos tres pilares para que el ganado pueda beber, ya que las cabras son muy especiales para el agua, que debe estar muy limpia. Los arreglos del aljibe salen bastante caros, ya que todo el material debe acarrearse en caballerías. El aljibe tiene grabada encima de la puerta la fecha de su construcción -1893-, lo mismo que una de las pilas que se utiliza para dar de beber al ganado y que está junto al aljibe. En caso de necesidad, el aljibe está comunicado mediante una goma de sesenta y tres milímetros de diámetro con un depósito de agua situado al final del carril transitable por vehículos, por lo que puede recargarse con camiones desde el pueblo, y mediante un motor transferir agua hasta el aljibe de la finca en una suerte de *acueducto a la moderna* de tres kilómetros de trayecto. Se trata de un aljibe que puede albergar unos ciento veinte metros cúbicos.

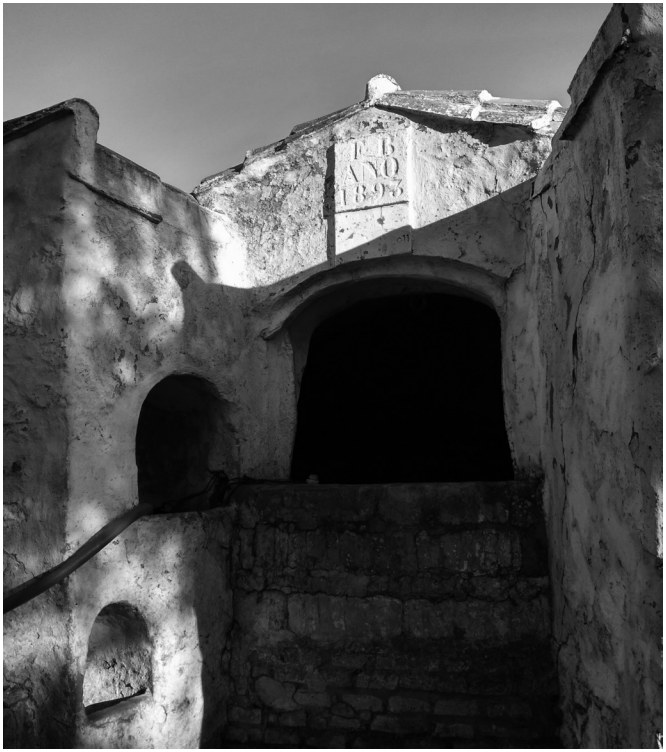


Camino hacia El saltillo. Foto: Antonio F. Campanario.

La finca abarca unas trescientas hectáreas, y además de las trescientas cabras, existe una ganadería de cuarenta vacas y toros bravos, así como una piara de unos ochenta cochinos de raza ibérica. Esta finca perteneció a una rica heredera de Cortes de la Frontera que, al fallecer, la cedió a una Fundación Benéfica ubicada en dicha localidad. Los beneficios que rinde la finca se dedican a obras de bienestar social ayudando a mantener una Residencia de Mayores. La finca está poblada por multitud de encinas que dan sombra y bellotas para alimento del ganado.

La finca El Saltillo se encuentra en una zona de gran valor natural, a una altitud que oscila entre 600 y 1500 metros sobre el nivel del mar, y con una pluviosidad muy elevada, de las mayores de España, dando lugar a una vegetación cerrada y tupida. En los días claros, desde la finca se pueden apreciar el pico de Gibraltar y las montañas del norte de Marruecos, entre ellas el Yebbel Musa. También desde la zona más alta de la finca, en noches claras, se aprecian las luces de la Bahía de Cádiz.





Aljibe de El Saltillo y sus pilones. Fotos: Antonio F. Campanario.
Arriba, a la derecha, fotografía antigua sin fechar del Aljibe de El Saltillo. Foto: familia Gómez Piña.

Su ganado, por lo tanto, siempre ha pastado en las montañas de Villaluenga, un lugar privilegiado donde se crían unos estupendos pastos y monte, que garantizan la excelente leche que sirve para elaborar los maravillosos quesos ecológicos de Quesos el Saltillo. Esta es la herencia que han recogido Ana y Agustín.

Imagen del Aljibe de El Saltillo utilizada en la publicidad de la inauguración de la quesería. Foto: familia Gómez Piña.

En la visita que hago a la finca con Agustín, me llama la atención que apenas hemos cruzado la cancela de entrada, y aparece una *jauría* de gatos melosos que se nos aproximan. Son doce gatos que acuden a recibir con alegría y maullidos a Agustín, porque saben que les va a dar su alimento preferido, la leche. Después pasamos a saludar a los perros y echarles su pienso. Tiene cuatro perros en una gran cerca que es la que utiliza para encerrar a los chivos por la noche. Estos perros actúan de guardianes para evitar que algún depredador pueda atacarles. Me dice que no existen depredadores perjudiciales para las cabras, salvo los zorros y los jabalíes. Posteriormente, comprueba que las vacas tienen agua y están bien, y me maravilla verle moverse entre las vacas bravas como *Pedro por su casa*. El siguiente paso que me llama la atención es la forma que tiene de manejar a las cabras, ya que veo que con determinado silbido y gritos éstas empiezan a moverse y desplazarse de un lugar a otro.

En la finca hay dos construcciones: la casa con los anejos que son el lugar de ordeño y el almacén de piensos, y el aljibe. La casa es pequeña, con un saloncito, una estupenda chimenea y un dormitorio. Me cuenta, entre otras cosas, que se encontró en una ocasión en la finca a una mujer de Ubrique que llevaba perdida siete días en el monte comiendo y durmiendo con los animales.

Gatos bebiendo leche en El Saltillo. Foto: Antonio F. Campanario.

El local de ordeño está compuesto por dieciocho comederos, en los que *se colocan* las cabras mientras son ordeñadas. La extracción de la leche es mecánica mediante un generador accionado por un motor de gasolina. Las cabras van pasando por un circuito empujadas por los perros y atraí-

Casa de El Saltillo. Foto: Antonio F. Campanario.

Sala de ordeño. Foto: Antonio F. Campanario.

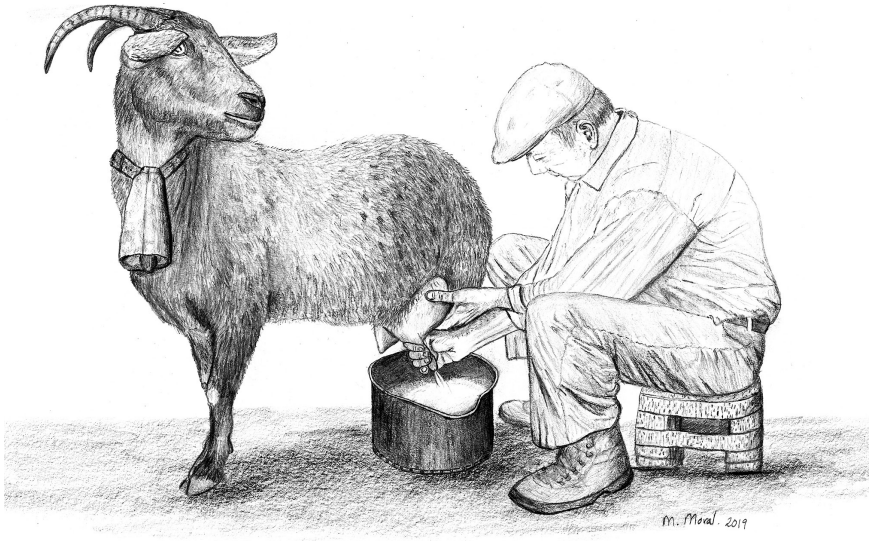
das por el pienso, entran por una puerta, suben a la tarima de ordeño, se colocan en su comedero y una vez finalizado el proceso salen al campo por otra puerta. Unas cabras van tirando de las otras. Se ordeñan una vez al día y todos los días, pues de no hacerse las ubres se pueden dañar. Cuando están paridas vienen al reclamo de los chivos, y ese es el *atractivo* utilizado para reunirlas y ordeñarlas.

La finca no dispone de luz corriente. Existe un generador que funciona con gasolina y que es utilizado para accionar las máquinas de ordeño, y para bombear el agua desde el depósito instalado a tres kilómetros que, cuando hace falta, repone el aljibe.

Para la luz de la casa tienen una placa solar que permite el funcionamiento de las bombillas y de un pequeño televisor, que utilizan para no sentirse aislados en las noches que deben permanecer en el campo. No tienen frigorífico.

Son dueños de una parcela de unas trece hectáreas en la Manga de Villaluenga, cerca del pueblo, en la que tienen un tinajón para el tratamiento de las vacas. En los meses más calurosos del año traen hasta aquí -en trashumancia- a las vacas y becerros para desparasitarlos y tratarlos veterinariamente. Esta finca tiene agua del pueblo, que estos animales necesitan en gran cantidad y, más aún, cuando el periodo del año coincide con la alimentación de pasto seco.

Las cabras



Dibujo de Manuel Moral.

Tiene unas trescientas cabras y unos doce machos de raza payoya o montejaqueña, como se la conoce en la vertiente malagueña del Parque Natural. El gentilicio de los habitantes de Villaluenga es *payoyo*. El objetivo principal de la explotación de la cabra payoya es la producción de leche, dada su buena aptitud. En este sentido es necesario destacar que la producción media por cabra en lactación natural -230 días de promedio- es de cuatrocientos litros. Destinan la mayor parte de la leche a la fabricación de sus quesos. La cabra payoya es una cabra que estuvo en peligro de extinción y tiene una morfología muy particular. Me cuenta Agustín que son grandes y tienen cuernos volcados hacia atrás y abiertos en las puntas, que su piel es muy colorida y con colores vivos, y que son muy fuertes para poder mantenerse en las duras condiciones de la sierra. La ubre suele ser *borciquera*, *con las tetas para delante* para que no se las hieran. Los machos son más grandes y con unos cuernos hacia arriba, además de una barba muy desarrollada.

Me cuenta la madre de Agustín, que su abuelo ganó un premio a la mejor cabra payoya en la feria del ganado que se celebraba en Prado del Rey en el mes de septiembre.

Agustín me dice que, debido a la gran variedad en el colorido de las capas de su pelaje, los ganaderos tienen una nomenclatura particular para cada tipo de color de cabra: las pintas o las oscuras, las cárdenas, las oritas, que son como si fuera un pastor alemán, y las cernegras. Son cabras grandes y largas, las de mayor diámetro longitudinal de España, para evitar pincharse con los arbustos porque se alimentan de las partes bajas de las encinas. La impronta de vivir y alimentarse en el monte también forja carácter:

> «Tienen más genio, más planta, a diferencia de las cabras comunes que son más pequeñas y dóciles al estar estabuladas».

Son cabras muy curiosas y con muy buena vista, y eso provoca que esa curiosidad se transforme a veces en picaduras de víboras. Cuando esto ocurre, la zona picada se hincha de forma exagerada y Agustín las cura pinchando en la herida con una lezna o navaja para que expulsen el veneno. Me cuenta también una anécdota que ha oído pero que no puede certificar:

> «Las cabras resisten la picadura de víboras porque suelen *picarles* en el hocico y el componente del cencerro actúa de *contraveneno*, impidiendo que este cruce el pescuezo y se le pase al resto del cuerpo. Algo tiene que ser ya que mientras los perros mueren cuando son picados, a las cabras no les ocurre lo mismo».

En el campo es fácil que la cabra pase desapercibida ya que la gran variedad de su pelaje hace que se las confunda con el color de las faldas de las montañas, su hábitat preferido. Tienen un pelaje duro para protegerse del frío. Están acostumbradas a vivir cerca del hombre y no son asustadizas, por lo que es muy fácil encontrárselas muy tranquilas a pocos metros de distancia. La cabra payoya es uno de los grandes valores y espectáculos asociados a este paisaje de la Serranía de Cádiz, con sus altas montañas calizas, encinas y alcornoques centenarios, y verdes pastos.

Andan mucho y queman las grasas malas. Llevan una vida tranquila que les evita el estrés y que se traduce en la producción de una leche tan rica. Es una raza perfectamente adaptada a una accidentada geografía, y a un clima frío y con alta pluviometría. La cabra payoya aporta al sector quesero excelentes producciones de leche.

Me cuenta que cuando se creó el Parque, hace más de tres décadas, se aplicaron criterios restrictivos de acceso del ganado a zonas protegidas y que a su juicio *la sierra se degradó.* Hoy día esto ha cambiado y la evolución del ganado y el Parque van de la mano, hay una relación simbiótica: «ayudan a mantener el monte comiendo lo que da y ayudando a controlar los incendios».

Agustín no exagera cuando me indica que la cabra payoya tiene una de las carnes más sabrosas y saludables que existen, ya que los cabritos son alimentados, en la mayoría de los casos, únicamente con leche materna y a los cuarenta días se les desteta. Hoy día no se les colocan botijos -ese palito que se les colocaba en la boca a los chivos para evitar que fuesen amamantados- sino que son apartados a una cerca dentro de la finca. Pero como todos los esfuerzos se concentran en la leche, solo las cabras que ya no producen y una parte de los chivos, se dedican a la venta para carne. Agustín me cuenta el porqué del buen cartel de la payoya:

«Buena parte del éxito que en los últimos años está teniendo la carne y los productos lácteos de la cabra payoya viene relacionado con el cuidado natural que recibe. Esta es una cabra que no está concebida para tener un gran rendimiento económico, pero que le hace mucho bien al campo».

«Los animales se guían por el sol. Todos los días vienen al ordeño porque se les ha acostumbrado aportando algo de comida en dicho lugar, en concreto pacas de forraje ecológico que actúa de golosina para que entren, porque las cabras se mantienen principalmente de lo que comen en el monte donde sólo consumen productos libres de pesticidas. De octubre a junio la mayor parte de su dieta es pasto y monte espontáneos en zonas de difícil acceso: lentiscos, jaras, flores y hierbas salvajes en la Sierra, que dan sabor único a una leche que cuenta con niveles muy bajos de colesterol».

La raza payoya sigue un régimen de explotación semiextensiva donde el pasto aporta la parte más importante de la dieta. En general, las abundantes lluvias y la buena temperatura reinante hacen que los pastos se desarrollen muy favorablemente desde octubre a junio, y así las cabras aprovechan estos pastos espontáneos y rastrojeras.

Las cabras tienen esquilas o cencerros, para ser localizadas en el monte. Siempre están sueltas por allí, menos en la época de la paridera, periodo en el que son encerradas en un cercado para tenerlas controladas y poderlas ayudar en caso de un parto complicado, y para que si el chivo nace en el monte, no sea devorado por los zorros o jabalíes. Es la época en que Agustín tiene que permanecer más tiempo en la finca y quedarse algunas noches a dormir. Las cabras suelen parir mellizos, según me dice Agustín, y hay cabras que han parido tres o cuatro chivos al mismo tiempo. El parto suele ser en febrero, sincronizado con el desarrollo de la hierba primaveral para el destete del cabrito. Los machos se encierran en corrales para que las cabras *preñen* cuando quiera el cabrero.

Cencerros. Foto: Antonio F. Campanario.

Me dice Agustín que antes, para desparasitar a las cabras, se utilizaba la miera[1] con una cucharada de leche. Ya hoy los avances veterinarios han dejado fuera de sitio esos remedios tradicionales.

El control de las cabras que lleva a cabo Agustín es muy exhaustivo, y basta que una cabra tenga algún problema, por pequeño que sea, para que no se use nunca su leche, y así se garantiza la calidad desde el ordeño hasta la elaboración de los quesos. Esa leche se echa a los gatos.

Agustín y trabajadores de la finca. José Miguel Calle Ruiz (ya fallecido), y Rubén Sellez Ruiz. Foto: familia Gómez Piña.

El queso

Ana María y Agustín han logrado cerrar un interesantísimo círculo que engloba la producción, la transformación, la comercialización, la conservación y valorización del territorio, sobre la base de una explotación de leche ecológica de sus trescientas cabras payoyas.

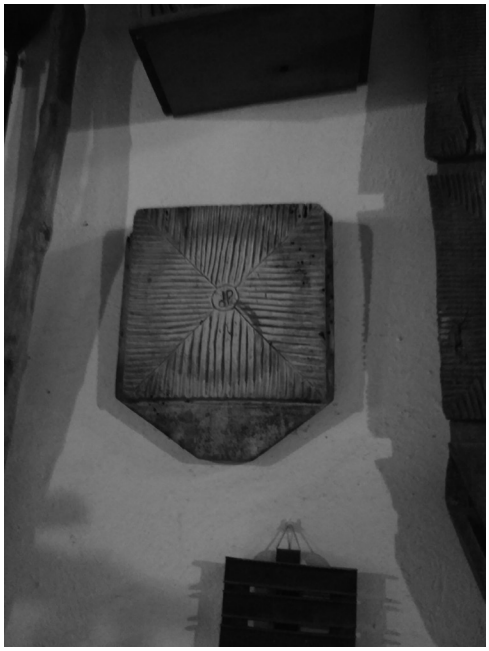
Su filosofía ha sido sacar adelante un proyecto vital y profesional que se basara en el respeto al producto y a los procesos naturales. Su producción es muy limitada, de forma que suelen fabricar de seis a ocho quesos diarios y sólo entre marzo y septiembre, y siempre de forma artesanal. Ellos suelen transformar únicamente unos doscientos litros de leche diaria, y el resto se la venden a otra quesería. Su ambición es mantener un producto de calidad y, por ahora, no les preocupa crecer: «no ambicionamos ser una gran quesería».

La familia de Agustín siempre ha hecho quesos con la leche de sus cabras. Me lo cuenta:

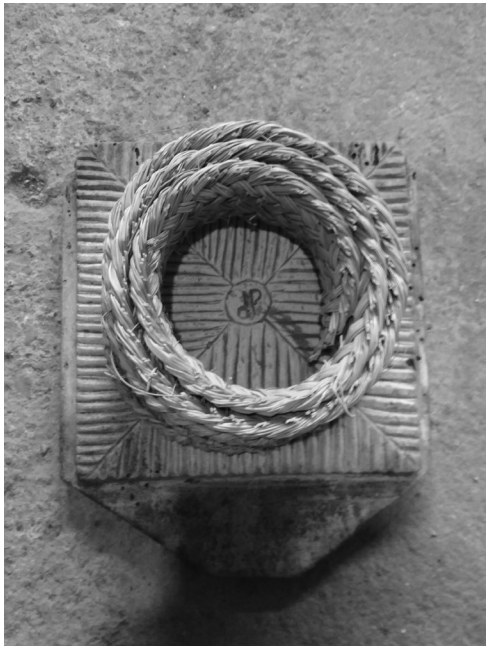
> «Siempre hemos hecho quesos. Los hacíamos en el campo y los secábamos sobre tiras de cañas colgadas del techo, y luego los vendíamos en casa, como han hecho los ganaderos desde siempre. Las prohibiciones sanitarias y los controles alimentarios que pone en funcionamiento el gobierno contra la venta de productos sin control sanitario, hace que sea a partir de 2012 cuan-

1. *Juniperus oxycedrus*

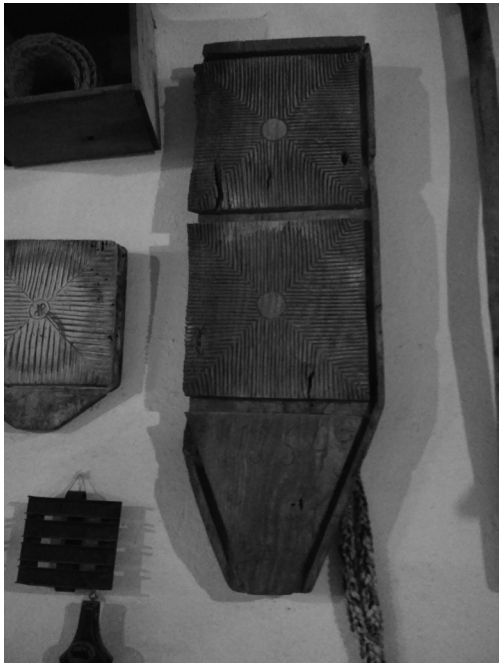
◂Entremijos



Entremijo unitario ▸



◂ Entremijo unitario y empleita de esparto



Entremijo triple ▸

Fotos:
Antonio F. Campanario.

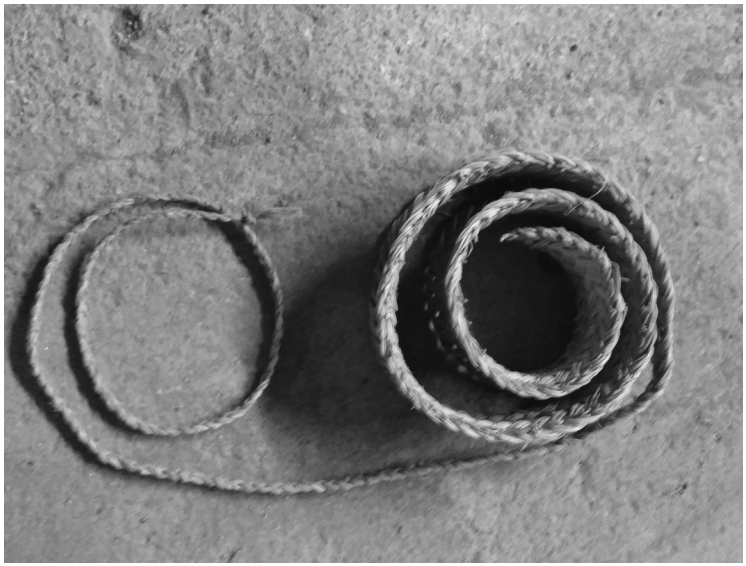
> do se cree la quesería actual con todos sus permisos y controles. Se incluye dentro del registro de productos ecológicos y elaboramos nuestros quesos únicamente con la leche de nuestras cabras, sin utilizar ningún aditivo».
>
> «Trabajamos con leche cruda, que es una leche que depende de la vida que tienen nuestros animales, de lo que comen, de lo que se mueven, de su apareamiento, del estrés sufrido y de su genética. Estamos pendientes de cualquier daño que puedan sufrir para atajarlo inmediatamente. Así elaboramos un queso que recoge los aromas que surgen de este clima tan particular que tenemos, del entorno de nuestra Sierra».

El proyecto de Ana y Agustín se fundamenta en unos pilares en los que ambos creen fervientemente: una explotación de producción de leche ecológica, una quesería que aprovechara esa leche, y un conocimiento de la tradición. Son artesanos por convicción y por las circunstancias de su quesería, ya que cuando se planteó y construyó fue pensando en este modelo.

La leche es traída diariamente en cántaras, normalmente doce cántaras de veinticinco litros, o sea, unos trescientos litros diarios más o menos, a lomo de las cuatro mulas que tiene Agustín. Todos los días, llueva, ventee o nieve, las mulas son apareadas y equipadas con sus albardas y aguaderas en el lugar que han sido dejadas pastando la noche anterior, es decir, donde termina el carril *encementado* que se hizo para ir hasta el repetidor de televisión de Villaluenga, y que es transitable en coche. En cada aguadera se colocan cuatro cántaras, dos a cada lado, pero sólo a tres mulas, pues la cuarta se utiliza para transportar otros productos necesarios en el campo. Si llueve hay que colocarse el capote y a caminar. Una vez terminado este primer proceso, se inicia el trayecto por la vereda de herradura hasta la finca. Por la tarde, se hace el camino de vuelta y al llegar al carril encementado se trasladan las cántaras al coche y se transportan a la quesería, donde la leche es colada, haciéndola pasar por un paño blanco para que no tenga ninguna impureza, e inmediatamente se le echa el cuajo.

La maravillosa leche cruda de sus cabras se transforma tal y como lo hacían sus abuelos y padres, con cuajo natural de chivo. Las empleitas ya no son de esparto -por ser un material poco sanitario- y ahora son de plástico, pero los maravillosos quesos el Saltillo, curados de la forma más tradicional, siguen siendo los mismos de siempre.

El queso se hace como antes: se trasfiere la leche de las cantaras a un depósito o cuajadera. Tienen dos entremijos de cinco platos cada uno con las iniciales AP y PG en cada uno. Sobre estos platos se colocan las empleitas y se deposita la cuajada para que se asiente, después se aprieta manualmente para separar el suero, que cae por la pitera a unos cubos. El prensado debe ser paulatino, comenzando con poca presión



A la izquierda la tradicional empleita de esparto, y a la derecha una empleita actual. Fotos: Antonio F. Campanario.

y aumentándolo en una o dos veces. Me cuentan un detalle, quizá poco conocido, y es que a la mujer u hombre que hace el queso, si tienen las manos frías, le sale mejor y más fina la textura final del producto. Ese suero es utilizado para alimento de los cochinos. Al queso se le pone sal encima, y a las veinticuatro horas se le da la vuelta y se le sala por el otro lado. Posteriormente, debe pasar un día en el frigorífico, a una temperatura de seis grados, y después se deposita en la sala de curado donde debe permanecer un mínimo de sesenta días. Para fabricar un quilo de queso se necesita una media de nueve litros de leche. El de cabra es un queso blanco y más digestivo que el de oveja, proveniente de una leche grasa y dulce.

Esto se hace todos los días del año, menos cuando las cabras están preñadas, entre los meses de noviembre y febrero. Agustín me cuenta que sus cabras sólo tienen una paridera, y que durante ese periodo no se extrae leche. De los chivos se guardan algunas hembras para reposición y el resto es vendido en el momento que cogen el peso exigido por el mercado. Los precios no han variado desde hace muchos años, y no es rentable.

Ana lleva la casa, ayuda en el campo y casi todos los días, en el periodo que va de marzo a octubre, se desplaza con Agustín hasta la finca del Saltillo donde ayuda en las tareas diarias del campo y, cuando viene a la casa, hace los quesos.

De izquierda a derecha: Cantaras antiguas, cantaras actuales, y Ana en la quesería junto a la cuajadera. Fotos: Antonio F. Campanario.

Tipos de quesos y comercialización

Quesos El Saltillo produce quesos madurados, madurados con manteca ibérica y en manteca con romero. El tamaño suele ser de dos o de tres kilos.

Se comercializan directamente en la tienda que tienen en la calle Doctor Vázquez Gutiérrez, número 16, en horario de lunes a viernes a partir de la 15:00, y los sábados y domingos de 10:30 a 14:30. Pero como la tienda está en el bajo de su casa, si no está abierta llamas al timbre de la casa y listo, e incluso se pueden conseguir llamándoles por teléfono, y se envían por mensajería perfectamente envasados al domicilio indicado.

La idea de ambos era eliminar intermediarios y, a ser posible, traer un turismo de fuera que compre directamente y conozca la zona. La Sierra de Grazalema es un lugar maravilloso por el que pasan miles de personas, y tienen así una manera fácil y barata de hacer promoción de sus productos aprovechando esas visitas. También está la Feria del Queso, que anualmente se celebra en el pueblo y que supone un magnífico escaparate nacional. No obstante me dicen que «en un principio la comercialización del queso supuso un problema, pues no teníamos experiencia ni formación».

Ana es el *alma mater* de esta labor, pues además de ser parte principal en la elaboración de los quesos, es ella la que atiende la tienda y el teléfono y asiste a cuantos congresos y reuniones se celebran para dar a conocer las excelencias de nuestro queso. Me comenta que esas salidas son las únicas vacaciones que ha tenido en los últimos años. Villaluenga, con su famosa Feria del Queso, ha sabido colocar los quesos de su sierra en todo el mundo, y de ello han sabido aprovecharse Ana y Agustín. Sus productos sanos, seguros y saludables les permiten hacer frente a las necesidades y requerimientos de un mercado que suele ser bastante cambiante.

Si nos preguntáramos -más allá de su calidad- qué hay detrás de sus quesos, concluiríamos que mucho trabajo y constancia, y además de domingo a domingo. Todos los días del año Agustín recorre seis kilómetros a pie, tres de ida y tres de vuelta, y sin importar si llueve, hace frío, nieva o ventea. Los animales no entienden de meteoros. Ana María me cuenta que no tienen vacaciones, que no saben lo que es pisar la playa desde hace muchos años, y que solo espera hacer un viaje a Madrid que el alcalde, y ahora también senador, Alfonso Moscoso, le tiene prometido.

Cuando uno conoce todo el vasto mundo cultural que hay detrás de un queso artesanal, y todo ese esfuerzo humano necesario para poner en nuestra mesa un producto alimenticio de tanta calidad, su sabor, ya de por sí del todo auténtico, se ve catapultado por toda esa percepción etnográfica, alcanzando cotas de verdadera exquisitez.

La quesería

Las dependencias que componen la quesería están en la planta baja de la vivienda, lo que fue un antiguo garaje que mide unos noventa metros cuadrados. Está situada en una calle céntrica del pueblo, y en el mismo local se encuentra la tienda de venta de quesos.

El local tiene forma cuadrada y está dividido en tres habitaciones con las paredes enlucidas, y en su interior revocadas y alicatadas en su totalidad para favorecer la limpieza y evitar el acumulo de suciedad. EI suelo es de material impermeable, antideslizante y lavable fácilmente. El techo tiene un cielo raso con su parte inferior pintada a base de productos plásticos antihumedad, de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas, grandes, están protegidas con malla, para evitar la entrada de insectos u otros animales.

La fontanería, con agua fría y caliente, está dotada de grifería accionada con el pie. El uso abundante del agua hace que las queserías sean lugares normalmente húmedos y frescos y bien ventilados, en este caso mediante buenos ventanales y una buena orientación este-oeste.

La primera sala es la de recepción y trabajo, presidida por el tanque de recepción y la cuba de cuajar o recipiente donde se vierte la leche e inmediatamente después se le añade el cuajo. Cuenta asimismo con el material necesario para el análisis de la leche.

Aguaderas de madera y utensilios propios a modo de decoración. Foto: Antonio F. Campanario.

La sala de elaboración es suficiente para que puedan trabajar cómodamente Ana y Agustín, pudiéndose circular adecuadamente por el local. Allí está la mesa de trabajo, los entremijos y los depósitos para la recogida del suero. Cuenta, además, con un cuarto de aseo.

La cámara de maduración es grande y dispone de dos paredes enfrentadas de unos seis metros, cubiertas cada una por siete baldas que son fáciles de limpiar y en las que no se adhieren los quesos. Sobre ellas se colocan los quesos para madurar y ser volteados con comodidad.

La tienda es pequeña, coqueta, decorada con instrumentos propios de una quesería, con un mostrador expositor de los quesos y un peso encima. Tiene muy buena presencia. Los quesos están envueltos en papel film y sobre él están colocadas las etiquetas que identifican cada tipo de queso. En su venta al público se despachan en bolsas de papel grabadas con la etiqueta de quesos El Saltillo.

El futuro

El queso de cabra payoya se ha convertido hoy en día en una fenomenal excusa más para hacer un recorrido por las serpenteantes carreteras que unen los municipios de la Sierra de Grazalema, y descubrir lugares singulares de la sierra de Cádiz. También para realizar algunas de las rutas senderistas más interesantes de las provincia gaditana.

Con el senderismo Agustín no está muy contento y me lo explica:

> «Existe un grupo de senderistas poco respetuosos con el espacio por donde van. Como no conocen dónde están las cancelas, cruzan las alambradas *achancándolas*, y cuando se las encuentran se las dejan abiertas, sin darse cuenta que con esa conducta el ganado puede salirse de la finca».

Me cuenta una disputa bastante desagradable que tuvo con dos parejas de senderistas que llevaban un perro suelto. Se presentaron en la finca cuando tenían las cabras reunidas junto a la nave de ordeño y estaban tranquilas, pero al llegar estos con un perro que las cabras desconocían, se dieron a la fuga y perdió toda la mañana volviendo a reunir las cabras.

A lo sacrificado del trabajo hay que unir las pésimas condiciones de las infraestructuras viarias con que cuenta su zona. Para llegar a la finca hay que recorrer tres tramos bien diferenciados, y a cual más difícil. El primer tramo, de dos o tres kilómetros une el pueblo con el repetidor de televisión de Villaluenga, y se puede recorrer en coche, para lo que Agustín tiene una ranchera bastante potente. A partir de ahí hay un segundo tramo, de kilómetro y medio, que reúne unas condiciones medias de tránsito, tiene una anchura de dos o tres metros y aunque sólo se puede hacer a pie, es bastante aceptable para caminar por él. El tercer tramo, de un kilómetro y medio, es una vereda de montaña para animales, presentando una dificultad bastante alta para una persona que no esté acostumbrada a andar por estos caminos, y más aún cuando está mojado, pues resbala, y ni que decir cuando hay niebla, bastante frecuente en esta zona, que se pega al suelo de la montaña e impide localizar el camino. Los últimos dos tramos, de tres kilómetros, son los que deben recorrerse con las mulas para llevar todos los productos para el campo, y para traer las garrafas de leche en cántaras sobre las aguaderas de los mulos. La única forma de recorrer esos últimos tres kilómetros es con estos animales.

El Ayuntamiento de Villaluenga tiene un proyecto de arreglar el camino y convertirlo en un carril transitable por coches. Agustín me enseña el permiso concedido por el Parque Natural Sierra de Grazalema al Ayuntamiento para poder realizar el nuevo carril. Me lo cuenta:

> «Han venido técnicos que han hecho un estudio sobre la viabilidad del proyecto y su postura ha sido favorable. Han realizado las mediciones oportunas en el último tramo y consideran que el primer kilómetro y medio no supone ningún problema, es fácil de hacer; al igual que en el resto en el que realizaría un carril totalmente nuevo, pues a pesar de tener piedras calizas, estas son fácilmente manejables con la maquinaria que se utiliza hoy día y sería una obra de pequeño

esfuerzo. Si se llevara a cabo esta obra, el camino diario que actualmente supone una hora y media de ida e igual tiempo de vuelta, se podría hacer en quince minutos».

Pero el camino aún no se ha llevado a cabo. Un cambio de parecer del dueño de la propiedad por la que pasaría el camino lo ha impedido. Agustín no lo entiende, me cuenta que supondría también una mejora para este propietario, y que su finca saldría revalorizada pues podría llegar en coche hasta una casa y un aljibe que tiene a mitad de camino. Parece que hay de nuevo interés en retomar esta iniciativa que, de llevarse a cabo, sería un acicate para que el hijo de Agustín y Ana, Diego, continuara con el oficio y el proyecto de sus padres. Solo me resta desearles que así sea.

Me despido de Ana y Agustín convencido de haber conocido a una familia de *ganaderos-queseros* excepcional, de una enorme autenticidad humana y rural. Espero y deseo que la próxima generación de amantes del queso pueda seguir contando con los quesos de la próxima generación de queseros de El Saltillo... eso sí, dentro de muchos años, allá cuando toque.

¡Hasta muy pronto!

Quesos El Saltillo

Dirección: Calle Doctor Vázquez Gutiérrez, 16
11611 Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Teléfono: 956463531 / 646658490
Email: quesoselsaltillo@gmail.com
Venden en la misma quesería y atienden pedidos por teléfono 956463531

	Quesos que elaboran **Ecológico, Cuajo animal**
	Curado. **Curado en manteca ibérica.** **Curado en manteca con romero.**

Argolla para ganado. Dibujo de Juan Carlos Soto.

Inmaculada Ordóñez Puerto y Diego Olmos Ruiz

La Covacha

Villaluenga del Rosario, Cádiz. Desde 2015

Por Francisco Florencio Gil Fernández

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

El lugar

Hoy, a comienzos de un otoño de este siglo XXI, vengo a visitar una moderna quesería artesanal. Se encuentra en un antiguo y bellísimo pueblo de la serranía gaditana, de Andalucía, al sur de Europa y en las antípodas de Nueva Zelanda.

Deslumbrantemente blanco, adherido a los pies rocosos de la sierra del Caíllo, apacible y cuidado por sus gentes hasta el mínimo detalle de pulcritud, refleja ser lo que es de un modo simple y transparente: un pueblo bello y tranquilo, de nombre Villaluenga del Rosario.

Sólo con mirar a nuestro alrededor contemplando el espectacular y variado escenario de abruptas laderas rocosas, amables llanos o recónditos navazos, se intuye el encuentro con rebaños o piaras de cabras y ovejas, afanadas en alimentarse de la tierra y el cielo. Es de ellas de quien procede el maternal y ancestral producto con el que los habitantes de estas tierras se han hecho, a lo largo de milenios, verdaderos maestros en la elaboración de quesos artesanales. Quesos de una extraordinaria calidad, que junto con el turismo que ha promovido la declaración de este territorio como Reserva de la Biosfera por la UNESCO, y mas tarde como Parque Natural -hoy decano de los espacios naturales protegidos de Andalucía-, se conjugan como parte importante de la base de la economía actual del pueblo.

Considero además de justicia reconocer esa primera iniciativa, hace ahora algo más de veinte años, por parte de una empresa local dedicada a la fabricación de quesos tradicionales, pero dentro de un enfoque más innovador y productivo, y al que posteriormente se han unido otras a la estela de su éxito: Quesos Payoyo.

Aquel acierto supuso una mayor esperanza o mejora para pequeñas explotaciones ganaderas extensivas cercanas que consiguieron, gracias a ellos, que el nombre que toman de la raza autóctona caprina Payoya, sea reconocida nacional e internacionalmente.

Su gente

La población de Villaluenga del Rosario está formada por personas, en su gran mayoría, de mediana y avanzada edad. Antiguos ganaderos que atesoran una ancestral y valiosísima sabiduría popular. Estos hombres y mujeres de aquella época venían necesitando, hasta hace pocos años, a jóvenes a los que pasar el testigo de todo un mundo de conocimiento.

El pueblo seguía desde los años sesenta el mismo curso que gran parte de la España rural, bautizada periodísticamente como la España deshabitada, por la continua perdida de población. En estas pequeñas zonas rurales cada muerte y nacimiento cuenta. Y Villaluenga, al igual que la mayor parte de las localidades vecinas de la serranía, seguía un parecido patrón del fenómeno.

Se abandonaban, poco a poco, faenas y labores cuyo nacimiento se perdía en el origen de los tiempos. Y no solo por su dureza y dedicación, ya que el ganado necesita atención los trescientos sesenta y cinco días del año; sino además, por el escaso rendimiento de las explotaciones en aquellos tiempos. Todo ello fue modificando las expectativas de sus ciudadanos hacia otros horizontes laborales.

La costa malagueña está relativamente cerca y el *boom* inmobiliario propició una gran cantidad de faena *de lunes a viernes* bastante bien remunerada, que atrajo a muchos como moscas a la miel.

La industria petaquera de la cercana Ubrique acogió, además, a numerosos vecinos en unos trabajos de marroquinería que se apoyaban y se apoyan -afortunadamente aún hoy- en el trabajo manual, con muy escasa mecanización. También la Educación fue mejorando con el tiempo, y las posibilidades de estudiar carreras u otras especializaciones, relegadas tiempo atrás solo para *hijos de señoritos*, fue contribuyendo a que los jóvenes buscaran donde poner en práctica sus conocimientos: Madrid, y el extranjero, están llenos de chicos que se han formado en Andalucía y que contribuyen al avance de otros lugares, muy lejanos a veces.

Por último, y por qué no decirlo, a muchos, los pueblos se les quedan pequeños. En la era de la información y globalización, deslumbrados por las *luces de neón* de las ciudades, sus oportunidades y posibilidades de relación, muchos integrantes de las nuevas generaciones desean vivir en primera persona lo que se *proyecta en la tele*: un mundo de comodidad y felicidad alejado de la *aburrida sencillez* de la vida rural.

Pero... ¡y he aquí la noticia!, no todo el mundo piensa así, afortunadamente.

La familia

Llego temprano, amaneciendo, y me recibe a la puerta de su negocio, sonriente, uno de ellos. Es un hombre joven pero que, desde niño, ha trabajado duro y sabe lo lleva entre manos. Está casado con una mujer con estudios universitarios de farmacia, implicada y con compromiso social, actualmente concejala del Ayuntamiento y miembro de la Asociación de Padres y Madres de Alumnos de la pequeña escuela del pueblo.

La familia en la puerta de la quesería. Foto: Francisco Gil

Él se llama Diego Olmos Ruiz, nacido aquí, en Villaluenga del Rosario, y ella Inmaculada Ordóñez Puerto, natural de Ubrique. Ambos rondan la treintena y tienen dos hijos pequeños, Diego y Hugo, de tres y un año, respectivamente. ¡Dos regalos para el pueblo!

Tanto Inmaculada, que había terminado sus estudios y no había llegado a ejercer, como Diego, que proviene de familia ganadera, y que se había empleado en trabajos de lo más variado -forestales, conductor de camiones, petaquero, etcétera-; entraron a trabajar en una de las empresas del pueblo, Quesos La Velada -que ya no existe-, y allí se conocieron y aprendieron las técnicas más actuales en la elaboración de los quesos. Y ahí empieza todo... supongo que no solo hablarían de quesos...

Después de dos años, y ya como pareja, decidieron dejar ese empleo e iniciar su propia aventura. ¿Y dónde acometerla? Pues optan por intentarlo en la pequeña Villaluenga; sin salas multicines, sin tiendas Inditex, sin..., pero también sin ruido, sin atascos, y sin riesgo para que los futuros hijos que sueñan tener, jueguen en la calle.

En un principio la idea era comenzar con algún tipo de negocio sencillo, como una pequeña tienda de ultramarinos -cómo me gusta esta palabra-, y ello a pesar de que muchos les desaconsejaban hacerlo en un lugar con tan poca población -clientes- como Villaluenga del Rosario. Comprobaron cómo «cada vez que fallecía uno de los numerosos abuelos del pueblo, perdíamos caja». Así me lo contaron, ya que «los jóvenes compran fuera, en grandes superficies».

Tras varios años dedicados a la tienda y a vender, entre otros productos, quesos elaborados por otros; sintieron la joven necesidad de poner en marcha un mayor proyecto que, por ser personas sencillas -aunque con cabeza- se les antojaba un tanto difícil.

Como cualquier pareja, supongo, habrían tenido interminables conversaciones programando un mejor futuro. Hasta que un día se puso a su alcance la posibilidad de adquirir una vieja pero gran casa sola-

riega, muy bien situada. Entonces se lanzaron a la aventura: construir en ese lugar su hogar, la tienda y... ¡una quesería!

Un poco de historia

Sí, ¡una quesería!

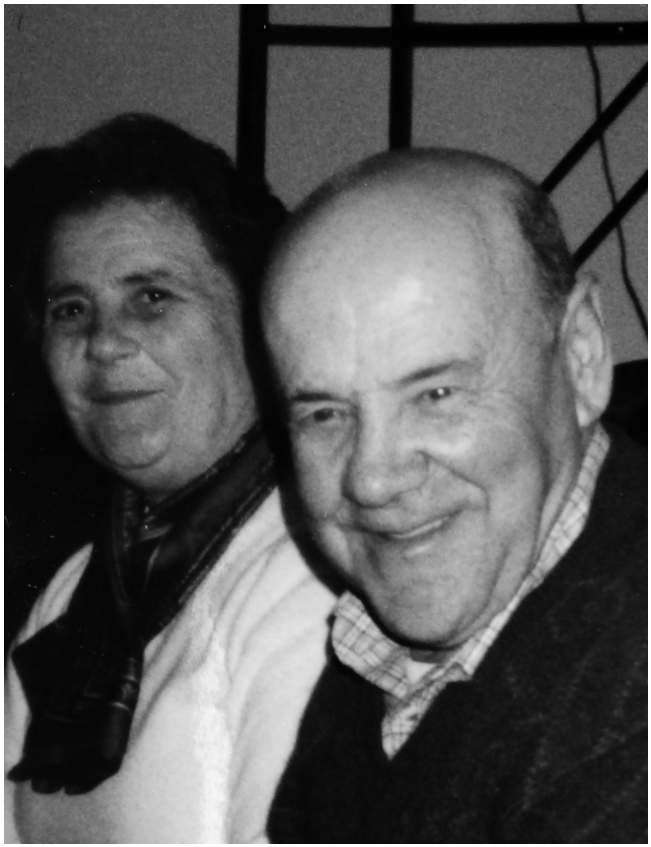
Entrar en ese mundo de empleitas, entremijos, cuajos, sueros, etcétera, etcétera, no era algo nuevo para Diego. Más bien había echado los dientes de leche en él.

Toda su familia -hasta lo que él recuerda- se dedicó, y aún sigue haciéndolo, al mundo de la ganadería. Tanto sus padres como tíos y primos siguen en activo, conformando una dinastía de gran arraigo en el pueblo.

Sus abuelos maternos, de los que él habla con especial cariño, Pedro Ruiz y Rocío Barragán, tenían su pasado ganadero y sus vidas, ubicados allá por la fincas Las Merinas y Las Cañaillas, a los pies de la Sierra de Libar y en los aledaños de los Llanos del Republicano.

Cartelería de la entrada a la Tienda. Foto: Francisco Gil.

Dibujo de Manuel Moral.



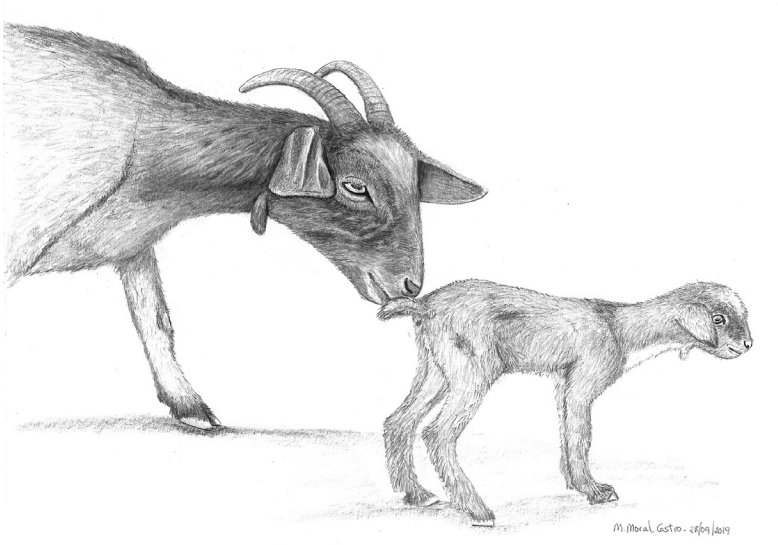
Abuelos. Foto: Familia Olmos.

Diego y su hermana Rocío, de pequeños, junto a unas cabritas payoyas de sus padres. Foto: Familia Ordoñez Olmos.

Diego comenta que fueron ellos los que realmente lo criaron, y que conserva unos bellos recuerdos de su infancia. Tenía que ir al colegio del pueblo, encargándose ellos de cuidarlo mientras sus padres debían atender el ganado allá en la finca Fuente de Barrida, un lugar de difícil acceso y alejado.

Del colegio pasó a un internado en Cortes de la Frontera, donde terminó sus estudios de la Enseñanza Secundaria Obligatoria. Pero sus fines de semana y sus vacaciones, con tan solo catorce años, consistían en estar en la finca con el ganado y elaborar quesos.

Hasta aquella época era el destino habitual que los ganaderos disponían para su leche, ya que estaban muy alejados de centrales lecheras y existían muchas dificultades para el transporte.



Dibujo de Manuel Moral.

Para un adolescente aquello no era el sueño dorado. Eran multitud las dificultades: vivir en una finca aislada, lejos del contacto con otros jóvenes, con un trabajo duro bajo un clima a veces adverso, pues Villaluenga es uno de los lugares con mayor pluviometría de España. Aquella situación reunía todos los ingredientes para que un chico como él deseara optar por otro modo de vida. Pero Diego nunca ha renegado ni ha hablado negativamente de la profesión de ganadero, todo lo contrario, se siente orgulloso de la belleza del entorno, del contacto con los animales y de la libertad que supone esa vida en plena naturaleza.

Pero aún así, era lógico que intentara abrirse otras puertas: consiguió el carnet de camionero, pensando en poder trabajar en la costa de conductor, siguiendo así el camino de otros muchos jóvenes, pero le cogió *la crisis* y volvió al pueblo, donde desarrolló diferentes trabajos temporales.

La empresa

A lo largo de mi entrevista observo en los dos un cierto orgullo ante lo conseguido, e ilusión cara al futuro. Me cuentan sobre las dificultades, el dinero, el poco tiempo para presentar proyectos en convocatorias de ayudas, y la enfermedad que le sobrevino al padre de Inma. Sin duda están satisfechos de los resultados de aquella batalla que superaron. Y además, para colmo de valentía, decidieron casarse, con todo *el follón* que se sabe lleva un bodorrio. Y todo esto en tan solo seis meses. Una verdadera locura.

Aquel local, que era una auténtica ruina, y en el que incluso había crecido un zarzal en su interior, se convirtió en una magnifica construcción y en el epicentro de su ambicioso futuro empresarial.

Quesería La Covacha. Foto: Francisco Gil.

Ambos me cuentan, sonrientes, que elaboraron el primer queso dos días antes de la boda. Queso que luego degustaron en la celebración y que les pareció, sin duda, *el mejor queso del mundo*. Bautizaron su proyecto como LA COVACHA -cueva pequeña-, nombre que surgió del primer lugar donde tenían pensado instalar el negocio en sus orígenes, que era un pequeño local con techos bajos, y aunque luego cambiaron de espacio conservaron el nombre.

La sala de fabricación está ubicada en la planta baja, facilitando la entrega de la leche que traen los ganaderos a diario. Esta materia prima, que viene directamente de las cercanías, es de excelente calidad y procede tanto de cabras payoyas como de ovejas merinas, y se almacena en un primer momento en tanques refrigerados.

Diego comienza su jornada muy temprano, pasando la leche del tanque al pasteurizador, moderna herramienta que no existía tradicionalmente, pero que proporciona las necesarias mejoras en las garantías sanitarias para los nuevos tiempos que corren. Sometiéndola a una subida y bajada de temperatura de cuatro a setenta y dos grados, y de ahí a treinta y dos. Y de eso se trata básicamente: de aunar tradición y tecnología, consiguiendo la mejor de las calidades.

Una vez terminado el proceso antibacteriano, se pasa al tanque de cuajo, donde se va separando lentamente el suero del sólido, con el que se van rellenando los moldes de distintos tamaños. Ya no se utilizan las antiguas empleitas de esparto por razones obvias, y sí unos moldes más asépticos con unos paños que permiten filtrar el suero excedente. Se voltean manualmente, y más tarde pasan a la prensadora y de ahí a las cubas con salmuera, donde permanecen doce horas. Tras este proceso, las piezas son alojadas en la sala de curación. En sus comienzos lo hacían a temperatura ambiente hasta que lograron mejorar sus instalaciones mediante la dotación de una cámara refrigeradora. Otro gran esfuerzo de inversión.

Tras un periodo de curación de hasta cuatro meses, a diez grados y setenta por ciento de humedad, se obtiene un producto de una calidad homogénea, con un carácter tradicional y un sello particular que lo identifica. Su línea productiva se centra en quesos de oveja curados y de cabra frescos, semicurados y curados, fabricando también variantes de emborrado con pimentón, aceite, manteca de cerdo, romero...

En el interior de Quesos La Covacha: tanque de cuajo, rellenando moldes, futuros quesos, y transporte a cámara frigorífica. Fotos: Francisco Gil.

Inmaculada vendiendo sus quesos. Foto: Francisco Gil.

Tras su etiquetado y envasado, ya está listo para repartirse en los diferentes puntos de distribución y venta. Para ser una empresa pequeña, joven, y aún con un corto recorrido, cuenta sin embargo con clientes en muchos y diversos puntos de España, y dentro del campo gourmet, siendo conocido y reconocido como un producto de exquisita calidad.

En este momento Inma y Diego no piensan tanto en ganar como en invertir y avanzar. Durante nuestra entrevista Diego utilizó, no sin cierta timidez, la palabra ambición, sobre la cual yo opiné que era muy legítima de emplear: la ambición lleva al éxito, a mejorar, y da fuerzas para el futuro. Me cuenta que en breve pretenden doblar el número de litros, participar en espacios de promoción internacional, y que este año han creado una línea ecológica. También me dice que son conscientes de que para todo ello necesitarán de ayuda, y que podrán llegar a crear algún puesto de trabajo. En definitiva, son muchos los proyectos y la ilusión que se le atisba a esta pareja de emprendedores.

Inmaculada se encarga de la parte administrativa y organizativa, una tarea tan importante como la propia fabricación. Cualquier empresa, por pequeña que sea su producción, conlleva una gran carga burocrática. Forman un tándem perfecto en el funcionamiento del negocio.

Diego y Hugo en la puerta del cole. Foto: Familia Ordóñez Olmos.

Nueva Zelanda: El Pueblo

Tras un agradable comienzo de entrevista con Diego -desde el mismo amanecer- se incorpora Inma, que viene de dejar a Diego hijo en el colegio, y a Hugo en el centro educativo infantil. Ambos centros distan apenas cincuenta metros del hogar. ¿Acaso no es eso calidad de vida? ¡Qué se lo digan a los que sufren los atascos a las puertas de los colegios en las ciudades!

Vamos a desayunar a la tranquila Posada, también a escasos metros. Aquí todo está cerca. Entramos en este cálido lugar, que sirve en el pueblo tanto de bar-restaurante, como de alojamiento y punto de encuentro de los vecinos. Nos sentamos y pedimos nuestros cafés y molletes.

Mientras conversábamos se oía, de fondo, la televisión. Uno de los clientes que allí había comentó en voz alta que en unos minutos iban *a pasar* un documental que se grabó en esta localidad el pasado verano, cuyo contenido estaba relacionado con otro documental que fue grabado en 1981, y que versaba sobre la vida de Villaluenga del Rosario, y que llevaba por titulo *El Pueblo*, y que iba a emitir la Dos de Televisión Española en su programa *La Aventura del Saber* en este 8 de octubre de 2019.

La verdad es que yo no tenía ninguna referencia de la existencia de un documental sobre el pueblo de una fecha tan distante, pero Inma y Diego, que sí sabían la historia, me la contaron:

> «Hace treinta y ocho años, un equipo de cinematografía australiano realizó un encargó para el Ministerio de Educación neozelandés. Su director, Ian James Wilson, estuvo junto con su equipo dos meses viviendo en Villaluenga, y filmando la vida cotidiana de sus habitantes dentro del pueblo, así como las faenas del campo en los cortijos y el entorno de Villaluenga».

Al parecer se trataba de un tipo de documento de corte antropológico que serviría, una vez finalizado, como soporte visual para estudiantes universitarios del otro lado del mundo. Formaba parte, junto con otros trabajos rodados en diferentes continentes, de un proyecto sociológico que, dada la fecha y la ausencia de nuestras redes sociales y actuales medios de comunicación a larga distancia, era el único método para poder mostrar visualmente los distintos modos de vida, en este caso en el medio rural.

Sin duda, una valiosa información antropológica para estudiantes que vivían en el otro extremo del planeta, ¡en las antípodas de Villaluenga!

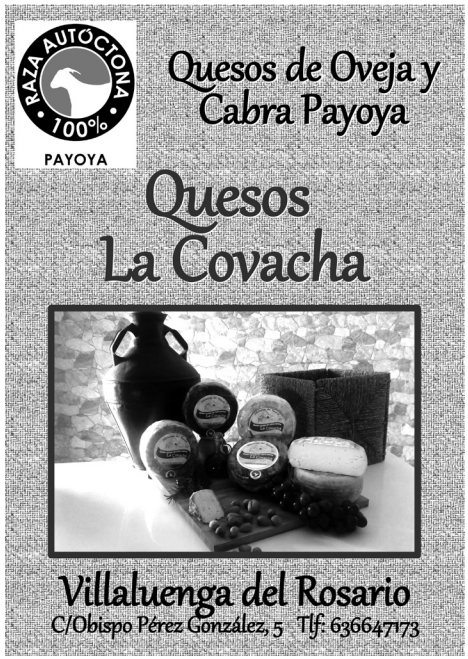
Con el paso de tanto tiempo el documental ha adquirido un valor mucho mayor, tanto científico como sentimental, pues en él se observa a uno de los tantos pueblos de la Andalucía rural de montaña de los años ochenta, a través de una investigación que muestra un modo de vida concreto.

El resultado de aquellas grabaciones no pudo ser visto por los vecinos en aquel momento. Sin embargo, la labor de un investigador de la Universidad de Cádiz, Antonio Javier González Rueda, propició el regreso de aquel australiano que, por ciento, no había vuelto a viajar a España desde entonces, realizándose una proyección para todo el público en Agosto de 2019.

Acudieron a verlo muchísimos vecinos, no siendo muy difícil imaginar lo emotivo que fue el encuentro con el pasado: familiares que ya no están, la huella que ha dejado el tiempo, niños y niñas hechos hombres, y madres viviendo la experiencia con sus propios hijos...

El tema me pareció muy interesante por la enorme coincidencia del motivo que me traía hoy a Villaluenga: entrevistar a una pareja de jóvenes empresarios propietarios de una quesería que, a su vez, simbolizan para mí la vuelta a las raíces y el resurgir de la economía. Un proyecto familiar y empresarial que logra ganarle la batalla al abandono.

Y qué casualidad, que el documental del año 81, del que tengo conocimiento hoy por sorpresa, describía un escenario de futuro incierto ante unos claros inicios de despoblación, con fuertes cambios políticos, sociales y económicos, que dejaban en el aire el desenlace del destino de una comunidad.



Hoy, treinta y ocho años después, la incógnita parece despejada, y una nueva certidumbre pone punto y final a aquel presunto destino que aquellos estudiantes neozelandeses presumieran como el fin de un modo de vida. Hoy es muy significativo que aquel censo de los años 80, que ascendía a seiscientos habitantes, y que fue descendiendo hasta alcanzar los cuatrocientos, vio truncada su trayectoria descendente con *la llegada* de las queserías, momento a partir del cual se estabiliza y comienza a aumentar lentamente gracias a esta actividad.

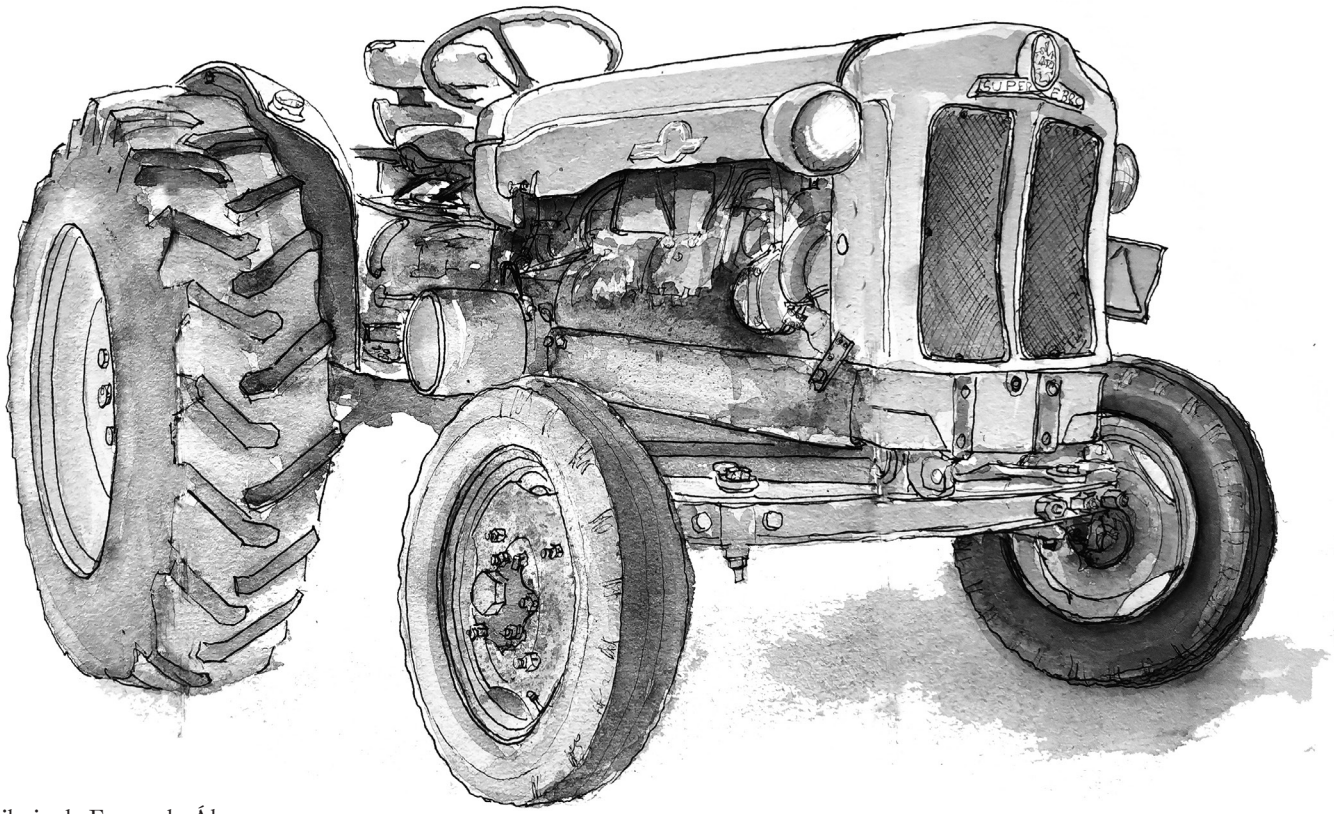
Hoy este bonito pueblo sigue vivo y con futuro. Y la existencia de empresas como la Quesería La Covacha, formada por Diego, Inma, Diego y Hugo, constituye un ejemplo real de ello.

Y gracias, por qué no decirlo, a un recurso ancestral... al QUESO.

La Covacha

Dirección: C/Obispo Pérez González, 5
11611 Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Teléfono: 636647173 / 666195233
Email: jcovachavillaluenga@gmail.com
Dispone de tienda en la propia quesería, y también venden vía Facebook

	Quesos que elaboran Ecológicos.Cuajo animal
	Fresco **Semicurado** **Curado al natural, en aceite de oliva virgen extra, en aceite de oliva virgen extra y pimentón, en manteca de cerdo ibérico, y en manteca de cerdo ibérico y romero.**
	Semicurado **Curado en manteca de cerdo ibérico, y en manteca de cerdo ibérico y romero.**



Dibujo de Fernando Álvarez.

Rosario Oliva Piña y Delia Olmos Oliva

Oliva

Villaluenga del Rosario, Cádiz. Desde 2002

Por Rafael Orozco Martín

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Red Española de Reservas de la Biosfera

Programa MaB 1971-2021

Villaluenga del Rosario. Foto: Familia Olmos Oliva.

Quesos Oliva es una quesería familiar que utiliza leche cruda ecológica para la elaboración de sus quesos. La materia prima procede de sus propias ovejas merinas de Grazalema, que pastan en fincas del interior del Parque Natural Sierra de Grazalema. Algunos años también elaboran quesos con leche de cabra payoya.

Sus comienzos, hace ya diecisiete años, fueron bastantes dificultosos, pero la ilusión y constancia de Rosario por sentirse realizada como persona, y su clara convicción de aportar un granito de arena a la unidad familiar, lograron superar los inconvenientes. Además, Rosario, como madre, debía compaginar sus nuevas responsabilidades con las obligaciones del hogar, ayudando también en todo lo posible a Jesús, su marido, a cargo del manejo ganadero.

En aquellos tiempos solamente existían dos queserías en Villaluenga del Rosario. Hoy en día son ya seis las que han surgido en este pueblo, el más pequeño de la Sierra de Cádiz, y es muy posible que su número continúe incrementándose en los próximos años. Rosario tiene muy a gala haber sido la primera quesería ecológica en la provincia, y cree que también ha sido la primera en toda la Serranía de Ronda y Sierras de Cádiz, y además gestionada por mujeres, de lo que tanto ella como su hija se sienten muy orgullosas.

Una tarde de verano

A Rosario, al igual que a Jesús y su hija Delia, actual titular y única trabajadora de la quesería, tuve la suerte de conocerlos una tarde de finales de verano de 2019. Rosario es una mujer ciertamente alta, de pelo cano, saber estar, y cariñosa, que me abrió la puerta y me invitó amablemente a pasar al salón de su casa, donde se encontraba también Jesús Olmos, su marido. Juntos íbamos a comenzar a desentrañar el origen y quehacer de esta quesería, para su inclusión en *Entremijos y Empleitas*.

Mientras Jesús estaba descansando en el sofá y esperando a que disminuyera la temperatura del día para darles una vuelta a sus ovejas, Rosario estaba elaborando una colcha para uno de sus nietos, que me enseñó orgullosa. Como curiosidad, justo ese día estaba añadiéndole detalles de su vida -fue exactamente así como me lo dijo- entre los que figuraban dibujos de árboles, montañas, ovejas y quesos.

Yo le pregunté si era la primera colcha que hacía para sus nietos y ella, rápidamente y entre risas, me contestó: «es la primera colcha que hago para uno de mis nietos, pero los demás ya me están diciendo que cuándo les voy a hacer una a cada uno de ellos».

Dibujo de Manuel Moral.

De Jerez de la Frontera a Villaluenga del Rosario

Rosario Oliva Piña nació en 1956 y aunque su localidad natal es Jerez de la Frontera, donde se casó en 1978, sus padres eran naturales de la bella localidad de Villaluenga del Rosario, que se encuentra ubicada en el centro de la Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, y a la que se desplazaban todos los años como mínimo para las fiestas y para visitar a la familia.

Jesús Olmos Barragán, esposo de Rosario, es natural de Villaluenga del Rosario, en la que nació en 1953. Procede de una familia ganadera que estuvo en diferentes fincas, hasta llegar a la finca pública *Cañaillas*, cuyos pastos continúa aprovechando hoy en día su hermano Francisco.

Cuatro de febrero de 2017. Rosario en la entrada de su casa. Foto: Chico Sánchez.

De la Sierra de Cádiz a la Atalaya Sevillana

Al poco tiempo de casarse en Jerez, Rosario y Jesús se desplazaron a la localidad de Pruna, a una finca ganadera denominada *La Revistilla*. Allí Jesús se dedicaba al manejo de una importante cabaña caprina existente en aquella finca, propiedad de Andrés Román. Durante aquellos

Ovejas Merinas de Grazalema de la familia. Autor: Chico Sánchez.

2017. Jesús hijo, junto al hijo mayor de Delia, Manuel Jesús. Foto: Familia Olmos Oliva.

años nacieron sus hijos, Jesús y Delia. No estuvieron demasiado tiempo en esta finca, y a finales de 1982 volvieron a Villaluenga del Rosario, donde viven actualmente.

La vuelta a casa

Me cuenta Rosario que cuando regresaron a Villaluenga del Rosario, comenzaron con algunas ovejas *a renta*. Se refiere a que un propietario de la localidad les dejaba su ganado a cambio de una determinada renta a decidir entre ambos, que consistía en entregarle un borrego por cada cuatro ovejas, y por año.

En los comienzos, el rebaño de ovejas de raza merina de Grazalema que tenían *a renta,* pastaba en una majada denominada *Los Tajos*. Más adelante consiguieron, en subasta, los pastos del monte público denominado *Los Llanos, Las Merinas y Rincón de Nieto*, que mantienen hasta la actualidad. Este Monte Público se encuentra en el paraje *Llanos del Republicano*.

Poco a poco, y con la ayuda de su hijo Jesús, fueron adquiriendo su propia ganadería de merinas de Grazalema, hasta tener una cabaña estable de unas doscientas cincuenta cabezas.

Jesús Olmos Oliva, hijo de Jesús y Rosario, siempre ayudó a su padre y quiere dar continuidad al noble oficio de ganadero. De hecho, aparte de ayudar en la explotación familiar, en 2002 comenzó a llevar, a medias, una cabaña caprina en la finca denominada *Rincón de la Dehesa*, que terminó por adquirir -ganado incluido- en 2010.

Mojón Alto

Además de los pastos de la finca *Las Merinas*, Jesús padre lleva también, desde hace unos treinta años, los pastos de *La Majada de Mojón Alto*, que se encuentra cerca de *Las Merinas*, ubicada dentro del monte público denominado *Puerto de Líbar y Otros*, en el término municipal de Montejaque, en la parte malagueña de la Reserva de la Biosfera. En ella pasta una pequeña cabaña bovina que permite aportar un suplemento a la unidad familiar.

Jesús Olmos.

Me comenta Jesús que la edificación existente en la majada de *Mojón Alto*, la reformó él mismo, y que dado que no existe acceso rodado hasta ésta, porteó todo el material, incluyendo las vigas y traviesas de madera que colocaron en la cubierta.

Los machos separados

Jesús, orgulloso, me explica que fue pionero en separar los carneros del rebaño durante varios meses en el año. Antiguamente los carneros se solían dejar todo el año junto a las hembras, pero hace bastante tiempo Jesús decidió separarlos a finales de año, para juntarlos nuevamente durante el mes de agosto. Este modo de proceder no se había visto en la sierra, pero terminó por consagrarse entre los ganaderos de la zona, pues consigue una mayor y mejor productividad, ya que concentra la producción de leche entre los meses de enero y mayo, pudiendo variar en función de las condiciones climatológicas y de disposición de alimento en las fincas donde pastan sus ovejas.

Mayo de 2013. Majada de Mojón Alto. Foto: Rafael Orozco.

Jornadas de catorce horas

Rosario me explica cómo antiguamente, cuando no disponían de vehículo para acceder a la finca *Las Merinas*, salían de casa a eso de las cinco de

la mañana, y no regresaban hasta las seis o siete de la tarde. Jornadas de trece o catorce horas durante los siete días de la semana.

Hay que tener en cuenta, que por aquellos tiempos no había un acceso para vehículos que permitiera llegar hasta los Llanos del Republicano. Es por ello que Jesús necesitaba disponer de algunas mulas que facilitaran el trabajo y transporte desde la finca hasta su vivienda. Normalmente tenían un par de ellas, que utilizaban para transportar los quesos que hacían directamente en la majada. Cuando los quesos habían adquirido ya cierta dureza, y Rosario y Jesús pensaban que ya podían soportar el trayecto, colocaban diez quesos en cada una de las cantareras de madera que instalaban a cada costado de la mula. Para ello envolvían previamente e individualmente cada queso en un trapo, y el conjunto de cada diez en un saco, y así marchaban hasta Villaluenga del Rosario, Jesús delante, cabestro en mano, guiando la mula, y Rosario detrás, a través de un paisaje físico y cultural realmente de ensueño.

Rosario me cuenta que hasta 1989 no pudieron adquirir su primer vehículo, que les facilitó el desplazamiento a la finca y el transporte de los productos y alimentos para el ganado. Era un Nissan Patrol, y les permitió volver a casa para poder almorzar, y regresar por la tarde a darle una vuelta al ganado, toda una revolución para sus rutinas.

Quesos de siempre

Desde sus comienzos, allá por 1982 o 1983, y hasta 1998 o 1999, toda la producción de leche que obtenían la transformaban en queso, que vendían a familiares y vecinos de la localidad. Y así es como lo hacían la mayoría de ganaderos de la Sierra.

Con la llegada de la distinta normativa sanitaria, estuvieron unos dos años vendiendo la leche a la conocida quesería Queso Payoyo, pero a Rosario no dejaba *de rondarle* la posibilidad de volver a hacer sus quesos a la manera tradicional, tal y como los hacía anteriormente con leche cruda de su ganado, y comenzó a pensar en la posibilidad de montar una pequeña quesería familiar.

Y llega la Quesería

Con el cambio de siglo Rosario le comenta a su familia su disposición a comenzar con los trámites para echar a andar su propia quesería, y producir quesos con la leche del ganado familiar. Al principio bastaba con sacar el tema en casa -cuando Jesús regresaba del campo- para que surgiera alguna discusión al respecto. No lo veían del todo claro, y podía producirse una importante pérdida de los pocos recursos de que disponían. No obstante, debido a la clara convicción de Rosario, acondicionaron las cuadras que

tenían junto a la vivienda, y la Quesería echó a andar en 2002.

Desde un principio Rosario tuvo claro que necesitaba ayuda, ya que debía compaginar la nueva aventura con las labores de su casa y con el cuidado de su madre, por lo que desde los comienzos contó con la ayuda de María Barragán, una prima de Jesús muy trabajadora. María estuvo trabajando con Rosario hasta que su hija Delia se hizo cargo de la empresa, y aun así estuvo un año a su lado ayudándola en todo lo posible.

2017. Rosario en un primer plano y María Barragán al fondo, elaborando quesos. Foto: Chico Sánchez.

Y el oficio continúa

Delia, que nació en Jerez de la Frontera en 1982, estudió en Ronda el ciclo formativo de grado superior en educación infantil. Dado que no encontraba trabajo, con veinte años se marchó a Jerez para trabajar de administrativa en una empresa de esa localidad.

Durante ese tiempo Delia se casó en Villaluenga del Rosario con José Manuel, y tuvo a su primer hijo, Manuel Jesús, que actualmente tiene ocho años.

Delia veía que se le iba prácticamente todo el día trabajando. A eso se le sumaba que invertía bastante tiempo en el desplazamiento al puesto de trabajo, pues se encontraba bastante alejado del lugar donde tenía su residencia. Cuando tuvo su primer hijo, pudo comprobar que apenas podía dedicarle el tiempo que quería y además, a su marido, que también trabajaba fuera de Jerez, tampoco podía dedicarle todo el tiempo que le gustaría.

Delia entre empleitas y quesos. Foto: Familia Olmos Oliva.

Rosario, que escuchaba a su hija y que estaba intuyendo lo que ocurría, le propuso en varias ocasiones que regresara a Villaluenga del Rosario, para así poder ofrecerle otra vida a su hijo. Delia, que al principio se resistía a cambiar de lugar de residencia y oficio, comenzó a considerar aquella posibilidad cuando, al poco tiempo, pensaron en aumentar la familia y tener un segundo hijo. Comenzó a atraerle la idea de cambiar de vida y poder dedicarles mucho más tiempo y una mejor educación a sus hijos. La propuesta de su madre fue calando, y finalmente se materializó en 2013.

Al poco de llegar a Villaluenga del Rosario, Delia tuvo su segundo hijo, Gonzalo, que actualmente cuenta con cinco años, y un poco más adelante comenzó a ayudar a su madre en la quesería y a empaparse del oficio junto a María. Fue en 2015 cuando comenzó a tramitar el cambio de titularidad de la quesería, para llevarla ella directamente. Por su parte, Rosario pasó a dedicarse exclusivamente a disfrutar de su familia, de sus nietos y de su hogar.

6 de abril de 2013. Delia, a la derecha, junto a su cuñada Mónica Pérez, durante la celebración de la V Muestra del Queso Artesanal de Andalucía, celebrada en Villaluenga del Rosario. Foto: Delia Olmos.

Fue exactamente el 27 de diciembre de 2016, cuando le aprobaron a Delia el cambio de titularidad de la quesería y cuando, realmente, comenzó a hacerse responsable de la misma. De hecho, Delia es la propietaria y única trabajadora de la quesería, ya que María, que había estado trabajando con Rosario desde los comienzos de la misma, aprovechó esta situación de cambio para dejar la empresa y dedicarse completamente a su casa.

Un proceso muy tradicional: el ordeño

Gracias a que las reuniones mantenidas con Delia y su familia para la elaboración de este capítulo han tenido lugar en septiembre y octubre, meses en los que la fabricación de sus quesos está parada, Delia ha podido enseñarme a placer las instalaciones de la quesería, a la vez que explicarme todo el proceso que discurre entre la recogida de la leche y la disposición de sus quesos para la venta.

El ordeño es manual. Durante el mes de enero las ovejas comienzan a parir sus corderitos, por lo que normalmente a principios de marzo *Jesús padre* comienza a ordeñar a las ovejas para llevarle la leche a Delia, y que pueda iniciar así la elaboración de sus quesos. La época exacta de comienzo del ordeño de

las ovejas depende de la época de parto de los corderos. Delia me comenta que este año comenzaron a ordeñar el 11 de marzo, y que el ordeño suele alargarse hasta el mes de mayo, y que algún año incluso ha podido prolongarse hasta principios de junio, lo cual depende de las condiciones climatológicas que vayan viniendo.

El periodo de ordeño es muy importante para Delia, ya que al elaborar sus quesos con leche cruda, en el momento que la temperatura se eleva debe de dejar de elaborarlos. Otras fábricas del entorno, que trabajan con tanques de refrigeración y pasteurizan la leche, pueden alargar el periodo de elaboración de quesos en tanto en cuanto tengan disponibilidad de leche.

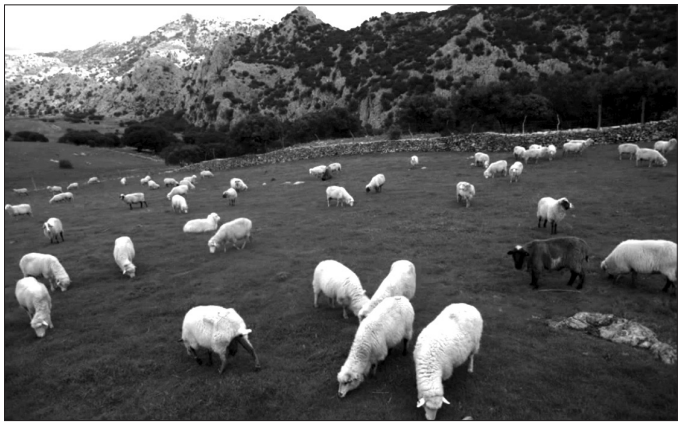
Una cosa que me llama la atención y que me recalcan tanto Rosario como Delia, es que el ordeño de las ovejas que realizan tanto *Jesús padre* como *Jesús hijo* es totalmente manual, lo cual es bastante inusual pues la mayoría de las explotaciones ganaderas disponen de ordeñadoras automáticas. Por tanto todo el proceso de elaboración de Quesos Oliva es cien por cien manual y artesanal.

La faena comienza tempranito con el ordeño de las ovejas. Sobre las cinco o seis de la mañana padre e hijo comienzan a ordeñar a las ovejas que poseen en la finca *Las Merinas*.

Sobre las ocho y media o nueve suelen terminar el ordeño de todas las ovejas, y llaman a Delia para acercarle las cántaras de leche al *Puerto de las Viñas*, hasta donde ella va con su vehículo. Una vez allí, cargan las cántaras de leche y Delia marcha hacia las instalaciones de la quesería. Es muy importante que no se demore demasiado tiempo, con la finalidad de evitar que la temperatura de la leche supere los 28-30 grados centígrados, ya que si la supera, la elaboración del queso se dificulta porque cuesta bastante que la leche cuaje. Me explica Delia que la temperatura de la leche en el proceso de elaboración del queso es un factor muy importante en lo que a la calidad del mismo se refiere. A mayor temperatura el queso elaborado va a presentar un mayor número de *huecos*, por lo que su calidad disminuye.

Pero la faena de Jesús y su hijo aún no ha finalizado, ni mucho menos. Tras ordeñar a las ovejas se desplazan hasta la finca propiedad de Jesús hijo, para ordeñar sus cabras payoyas. En esta explotación Jesús posee una ordeñadora automática. Aunque algún año puede realizar algunos quesos con este tipo de leche, normalmente la vende a otras queserías de la zona. De hecho, en 2019 la leche recogida de sus cabras se la ha vendido a *Quesos La Covacha*.

Seguidamente, regresan a la explotación de ovejas de *Las Merinas* y, por segunda vez, ordeñan manualmente a las ovejas. Una vez ordeñadas, transportan rápidamente toda la leche hasta la quesería, para que pueda elaborarse la segunda tanda de quesos del día.



Ovejas merinas de la familia. Cántaras con el oro de la sierra: la leche. Fotos: Jesús rellenado una cantarera, de Chico Sánchez; resto familia Olmos Oliva.

Padre e hijo aprovechan que se desplazan al pueblo para almorzar en casa, pero sin demorarse demasiado, ya que posteriormente deben de volver a la explotación caprina de Jesús hijo, para realizar el segundo ordeño del día. Y después aún queda un sinfín de tareas que realizar con el ganado, mantenimiento de instalaciones y un larguísimo etcétera.

Y de esta guisa van pasando los siete días de la semana hasta finales de mayo o principios de junio, cuando el aumento de la temperatura y la menor disposición de alimento en el monte para el ganado, hacen que disminuya bastante la producción de leche, y deja de ser viable la elaboración de quesos.

¡A elaborar quesos!

Sobre las nueve y media Delia llega con la leche a la quesería, y es entonces cuando comienza, rápidamente, el proceso de elaboración de sus quesos, que se inicia con el vertido de la leche en la cuajadera, a la que posteriormente se le añade el cuajo -de origen animal- y comienza la fase de coagulación con la ayuda del gachero, un instrumento de madera que se utiliza para remover la mezcla, que Delia me enseña. El gachero tiene una curiosidad, pues posee un hueco que se corresponde con la cantidad exacta de cuajo que debe aplicarse a la leche que alberga la cuajadera, y que equivale, aproximadamente, a una cuchara sopera.

En el caso de la cuajadera que posee Delia, puede trabajar hasta unos treinta litros de leche. El cuajo utilizado por Delia es cien por cien natural, y elaborado por ella misma con el estómago de los chivos o borregos, añadiéndole agua y sal.

Una vez aplicado el cuajo a la leche, se deja reposar durante un período que suele oscilar entre una hora, y una hora y cuarto aproximadamente, para que ésta se cuaje. Cuando se realiza este proceso, la materia prima pasa de ser líquida a estar en un estado sólido o semisólido. Se forma así una especie de cuajada que ya está preparada para el siguiente paso que, dependiendo de la cantidad de cuajo, se comenzará a remover con la ayuda del gachero, o los brazos si es una cantidad mayor.

Cuajadera y gachero. Foto: Familia Oliva.

Delia removiendo el cuajo. Foto: Chico Sánchez.

Se remueve perfectamente todo el cuajo hasta que queda una masa homogénea. La siguiente fase consiste en *apresurar* el cuajo, esto es, retirar todo el suero que, una vez extraído, se va almacenando en unos cántaros de plástico, para posteriormente llevarlo a una finca de la localidad para que sea aprovechado en una explotación porcina.

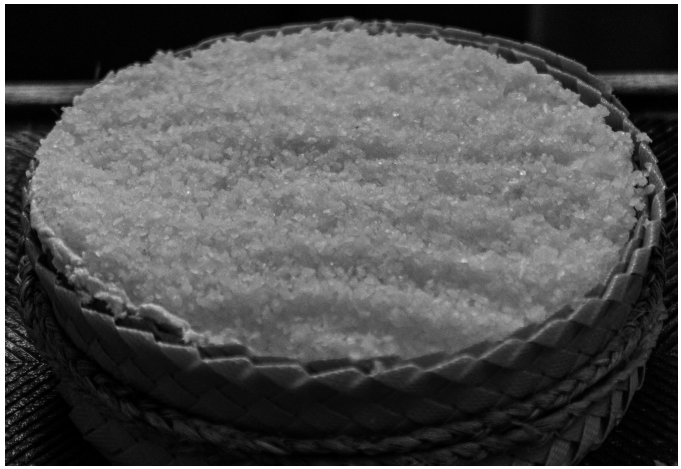
Una vez que queda la masa sin el suero, ésta se va extrayendo poco a poco y se va depositando en unas empleitas de plástico, imitando las antiguas empleitas de esparto que se solían utilizar en toda la sierra, pero que dejaron de usarse por motivos de sanidad, pues se requiere un material fácil de limpiar. En otras queserías se utilizan unos moldes, pero no es el caso de Quesos Oliva, pues intentan que sus quesos se asemejen lo máximo posible a aquellos quesos que se elaboraban años atrás, aunque siguiendo todas las normas sanitarias actualmente vigentes.

Estas empleitas se colocan sobre un gran entremijo de madera, para llevar a cabo el prensando de la masa y darle forma al queso con la ayuda de las empleitas. Todo este proceso es completamente manual, prensando el futuro queso y dándole tres vueltas a éste, cambiando la empleita en cada vuelta para darle la forma correcta a la corteza final. Se emplean unos treinta minutos con cada queso, dándole la vuelta cada diez minutos en esta fase de prensado manual, con la finalidad de extraer todo el suero que pueda haber quedado y darle forma.

Sin quitar el entremijo, se cubre con sal la cara superior del queso, permaneciendo así un día completo. Al segundo día se le da la vuelta, y nuevamente se cubre la otra cara con sal y se deja otro día completo, y al tercer día se retira toda la sal y se lava el queso completo con agua fría, para quitar todos los restos de sal y algún resto de empleita que haya podido quedar adherido al queso. Esta fase es fundamental para conservar bien el producto y evitar el crecimiento de microorganismos no deseables.

Posteriormente, comienza el proceso de maduración, introduciendo los quesos durante los cinco primeros días en una vitrina a una temperatura que oscila entre cero y cinco grados centígrados. Me comenta Delia, resignada, que anteriormente los quesos se colocaban directamente en la sala de maduración, ya

Relleno de las empleitas con el cuajo. Foto: Chico Sánchez.



Salado de queso sobre el entremijo. Foto: Familia Oliva.

que la misma tiene una temperatura muy estable y fría al estar prácticamente bajo tierra, por debajo del nivel de la calle y de las casas de los vecinos. Recientemente, por motivos de sanidad, le obligaron a disponer los quesos elaborados durante los primeros cinco días en una vitrina a esa temperatura, aunque su sala mantenga esa temperatura de manera natural.

Una vez han transcurrido los cinco días se trasladan los quesos a la sala de maduración, donde deben permanecer, como mínimo, sesenta días. Esta fase es la que determinará el sabor, la consistencia y su forma. En esta sala, compuesta por una serie de estanterías metálicas, se disponen los quesos sobre unas rejillas para favorecer su aireación. Cada uno o dos días los quesos se van volteando, retirando las rejillas y colocando otras limpias, dado que el queso suele sudar bastante.

Me comenta Delia que antes, debido a la situación de dicha sala -que mantenía una temperatura fresca y constante- el queso maduraba sin ningún inconveniente, y que posteriormente y debido a las nuevas normas sanitarias, se vieron obligados a instalar una máquina refrigeradora, que permite mantener una temperatura constante por debajo de dieciséis grados, temperatura que antes mantenía sin necesidad de esta infraestructura. Esta fase requiere de bastante tiempo ya que Delia tiene que limpiar diariamente todas las estanterías y rejillas.

Delia suele elaborar quesos con un tamaño aproximado de unos cuatro kilos, ya que con *el sudado* que se produce en los quesos en la fase de maduración, proceso por el cual el queso va perdiendo parte de la grasa que sale por sus poros, si los elabora más pequeños quedan excesivamente duros para su consumo.

María Barragán en la sala de maduración. Foto: Familia Oliva.

Queso de oveja curado en manteca. Foto: Familia Oliva.

Numerosas inspecciones

Delia me comenta la cantidad de analíticas y auditorías que tiene que pasar su quesería, y que puesto que la suya elabora un número de quesos mucho menor que las grandes queserías de la comarca, piensa que *las pequeñas* deberían tener un trato diferenciado. Nuevamente resignada, me explica que los días que tiene inspección de sanidad, debe suspender la elaboración de los quesos toda la mañana, para permitir la toma de muestras y enseñar toda la documentación requerida. En su caso, dado que es la única persona que trabaja en la quesería, y teniendo en cuenta todo el trabajo diario necesario durante los meses en que se elaboran los quesos -de marzo a mayo-, es primordial no sufrir demasiadas inspecciones para evitar dejar de elaborar los quesos de los que depende el resto del año. Es por ello -me indica- que la pérdida de una mañana para permitir las distintas inspecciones que le son obligatorias, le ocasiona una pérdida importante.

Me comenta que, de todas las analíticas que debe realizar, algunas las lleva a cabo directamente a través de un laboratorio, y otras las hace la administración sanitaria, además de las distintas auditorías externas, tanto de sanidad como de la *certificación ganadera ecológica CAAE*, que debe de pasar la cabaña ganadera. Entre las que realiza ella directamente se encuentran las analíticas de la leche -dos

cada quincena-, a la superficie de la quesería -una mensual-, y analíticas a los propios quesos: quesos con una semana de maduración, quesos de dos semanas, y quesos con uno y dos meses de maduración. Normalmente, la administración sanitaria suele realizar toma de muestras - leche, queso o superficie-, de forma aleatoria, una vez al mes.

Al margen de la resignación y molestias que todos estos controles puedan causarle, me queda claro que los quesos tienen las debidas garantías, algo que, como consumidor, valoro y agradezco encarecidamente.

Quesos de calidad diferenciada

Finalmente, tanto Rosario como Delia me explican que se sienten muy orgullosas con el resultado obtenido, ya que el reconocimiento de sus clientes es la mayor satisfacción que esperan obtener. De hecho, ellas nunca han tenido que realizar publicidad de sus quesos, dado que la mejor que han obtenido ha venido de los comentarios favorables y el *boca a boca* que sus clientes van predicando a todo aquel que les pregunta sobre los quesos de Quesería Oliva.

Despacho de venta de Quesos Oliva. Foto: Familia Oliva.

Quesos Oliva

Dirección: C/ Balmes, 1
11611 Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Teléfono: 619574929
Email: quesosoliva@yahoo.es
Venta directa o por mensajería, a través de teléfono o email

	Quesos que elaboran **Ecológicos. Cuajo animal.**
	Semicurado. **Curado envuelto en manteca.** **Curado en aceite de oliva.**

Carlos Río Moreno y Andrés Piña Calle

Payoyo

Villaluenga del Rosario, Cádiz. Desde 1997

QUESO PAYOYO®

Por José Manuel Quero Fernández de Molina

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB
Red Española de Reservas de la Biosfera

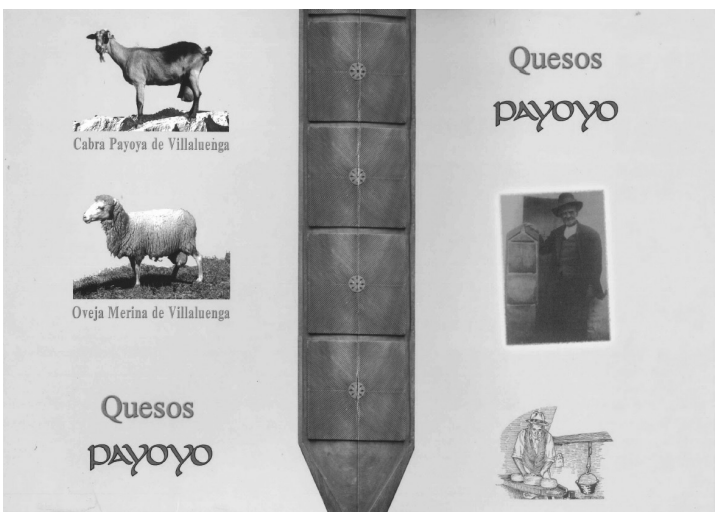
50 años
Programa MaB
1971-2021

PARQUE NATURAL
Sierra de Grazalema

Quesos Payoyo es una de las queserías emblemáticas con que contamos en la Sierra de Cádiz, y en el Parque Natural. Fue la primera quesería que se creó en Villaluenga del Rosario, y ha sido un espejo en el que se han mirado otros muchos emprendedores que hoy día cuentan con queserías en este bello pueblo de nuestras montañas. Sus quesos son muy conocidos a nivel local, regional y nacional.

Este capítulo comenzó a fraguarse a primera hora de una soleada tarde del mes de febrero de 2020. Había quedado con Carlos Río -Ubrique, 1953-, uno de los propietarios de Queso Payoyo, en las propias instalaciones de la quesería, en Villaluenga del Rosario, más o menos dos meses antes del *Gran Cierre*. La habitual paz que gobierna en Villaluenga se colaba hasta las instalaciones, me senté en un poyete justo a la entrada de la tienda y allí, en aquellos cinco minutos de espera, tuve un momento de relajación como hacía meses que no experimentaba... sin ruidos, el solecito en la cara, las fragancias de quesos que me rodeaban... entonces alguien me devolvió a este mundo: «cuando quieras», me dijo Carlos, enfundado en una bata blanca.

Nuestra primera charla discurrió en una austera oficina tipo *caseta de obra,* sencilla y operativa, que hizo las veces de anfitriona en los primeros pasos de estas páginas; luego hubo que esperar hasta que llegó el desconfinamiento, y nuestra entrevista continuó en las instalaciones con que cuentan en las Hazuelas, en Grazalema, donde se incorporó Andrés Piña -Villaluenga del Rosario, 1960- y su padre, Rafael Piña Barea -Villaluenga del Rosario, 1933-.



Manual publicitario de Payoyo de principios del siglo XXI.

Tanto Andrés como Carlos son hombres hechos a sí mismos, y a pesar de ser una de las queserías *grandes*, han sido capaces de mantener la sencillez del hombre de La Sierra

Nuevos y en aprietos

Enseguida entramos en faena, a mi me interesaba el lado humano de la gestación de la quesería, y Carlos se prestó a ello amablemente. Me contó que el padre de Andrés -Rafael Piña- era ganadero de cabras payoyas en la finca El Chaparral, en Villaluenga del Rosario, y que su socio también fue desde chico ganadero junto con sus padres. Allí hacían queso en

una choza. Años más tarde Andrés *puso* una charcutería, y también curaba jamones de cerdo criados en la sierra. Y así es como se conocieron en 1994, siendo Carlos representante de una conocida empresa cárnica, y establecieron relación comercial, y más tarde amistad.

Carlos es nieto, por vía materna, de un agricultor y ganadero de Zahara de la Sierra, y por vía paterna, de un agricultor y ganadero de Grazalema -José Río Lobato-, que vendía la leche de sus cabras en Algar. Este detalle, junto a su propia ocupación laboral y los antecedentes de Andrés, propiciaba que el mundo de la ganadería gobernase algunas de sus conversaciones. Un día, en que quedaron a tomar una cerveza en un restaurante de Villaluenga que ya no existe -La Cancela-, estuvieron hablando de cómo en una comarca de tanta tradición quesera, era por aquel entonces una compañía francesa la que recogía la leche de los ganaderos del pueblo, para llevarse después la cuajada láctica y hacer el queso en Francia. «Se llevan nuestra materia prima», se dijeron, y también estuvieron hablando de la necesidad de fomentar sus razas autóctonas. Finalmente terminaron abordando la posibilidad de crear una quesería en el pueblo, idea que fue evolucionando a gran velocidad, sobre todo en conversaciones que se sucedieron en la charcutería de Andrés.

Dibujo de Fernando Álvarez.

Me cuenta Carlos que, por aquel entonces, ya existían algunas queserías en nuestros pueblos: El Bosqueño y Apiolvera, y que un mes después de aquella cervecita ya se estaban reuniendo en el casino con los ganaderos de Villaluenga. Querían fomentar que, de alguna manera, se unieran, y abordar con ellos un posible -e imprescindible- suministro de leche para su iniciativa, pero

no tuvieron éxito. Pronto comprendieron que *el ser nuevos* iba a dificultar sobremanera la toma de confianza por parte de los ganaderos, y que su empresa iba a ser una auténtica aventura.

Cuarenta quesos

Tres meses después de aquella conversación entre Andrés y Carlos, éste ya había dejado la empresa cárnica en la que trabajaba. La primera dificultad que hubieron de enfrentar fue la de encontrar un terreno donde construir la quesería, y también solicitaron un préstamo en el IFA, el Instituto de Fomento de Andalucía. Más tarde hicieron el proyecto, y Carlos se trasladó al Ifapa de Hinojosa del Duque -Córdoba- para hacer el curso de maestro quesero. Era 1995, y me indica que era el primer curso de maestro quesero.

Me cuentan que en 1995 constituyeron su primera sociedad, que se denominó *Quesos artesanales de Villaluenga S.L.* -hoy día es *Queso Payoyo S.L.*-, después crearon su propia marca, que fue Payoyo desde un principio, y la registraron.

Carlos me comenta que finalmente pudieron superar el reto de conseguir suministro de leche:

> «El primer ganadero que nos suministró leche fue Fernando Piña, un primo de Andrés, que nos vendió seiscientos litros de los que obtuvimos ochenta kilos de queso, que conformaron nuestros primeros cuarenta quesos, que vendimos sin dificultad en la propia Villaluenga del Rosario, en Grazalema y en Ubrique. Después, más y más ganaderos fueron confiando y accediendo a suministrarnos su leche».
>
> «*La primera leche* nos llegó en un principio desde El Chaparral. Era agosto y llegó en cántaras sobre un mulo a las tres de la tarde... y llegó bien. Nos preocupaba el estado en que llegaría, pero estaba bien, y siempre lo estuvo».

Aquellos primeros quesos se elaboraron el 16 de septiembre de 1997, en plena feria de la vecina Ubrique. Aquel primer *alumbramiento* trajo un semicurado de cabra. Quién iba a decirles entonces el éxito que les aguardaba y que iban a *abrirles paso* a otras muchas queserías que llegarían años después.

En sus primeros años, las jornadas en la quesería comprendían desde las seis de la mañana hasta las once de la noche. Este horario lo motivaba la pasteurización que se hacía por aquel entonces, que era del tipo *lento*, y transcurría un buen tiempo hasta que podían añadir el cuajo. Hoy en día tienen establecidos tres turnos, de seis de la mañana a dos de la tarde, de siete de la mañana a tres de la tarde, y las jornadas partidas. Actualmente generan veintiocho empleos directos.

Su suministro, que recogen en camión cisterna, sigue siendo local, tanto de la comarca como de todos los pueblos del Parque Natural Sierra de Grazalema, tanto de Málaga como de Cádiz, y de los vecinos Parques Naturales Los Alcornocales, y Sierra de las Nieves y su comarca.

Carlos y Andrés me confirman que la calidad de la leche en la zona es altísima, y me indican que los ganaderos se han mantenido gracias a la existencia de su quesería, y de otras que han ido surgiendo en su localidad.

> «Es cierto que la leche de la zona tiene mucha calidad, pero que no lo es menos que como nosotros la pagamos, no la paga nadie en España».

Años noventa. Imagen de Rafael Piña haciendo quesos, muy utilizada en la publicidad de Payoyo. Foto: Antonio Benítez.

El origen de una etiqueta

El parto de una etiqueta es siempre algo importante para cualquier empresa, especialmente en las del ramo de productos alimenticios. Nuestro consciente, y también nuestro subconsciente, son muy sensibles a todo tipo de mensajes directos, y también subliminales, que el envoltorio de un producto nos lanza invariablemente, y entre ellos la etiqueta es importante, y puede sugerirnos muchas cosas.

Como en otras empresas la etiqueta de payoyo ha ido evolucionando. A mi me interesaba saber el origen de la etiqueta primigenia, en la que se ve a un hombre mayor en plena faena quesera, y es Andrés, lógicamente -ahora veremos porqué- , quien se arranca a contármela:

> «Es mi padre, Rafael Piña Barea. Corría el año 1995, y estábamos dándole vueltas a la etiqueta desde hacía días, cuando nos fijamos en un dibujo que vimos de un señor

Primer diseño *a lápiz*. Foto: Queso Payoyo.

mayor haciendo queso en un libro holandés. Estábamos en el despacho de la quesería y allí teníamos una foto de mi padre en faena, haciendo quesos, vamos. En ese momento Carlos y yo nos miramos y al poco entró padre en la quesería... *padre venga para acá que vamos a ver que le parece una idea que...* Y así fue como surgió la etiqueta de payoyo».

«El primer diseño se hizo con lápices de colores, y llevaba con letras bien grandes el nombre de nuestra marca, Payoyo, y también podía leerse a buen tamaño *Queso artesano de pura leche de oveja*».

Con los años la etiqueta, al igual que el logo, ha ido modernizándose, si bien nunca perdió su esencia original.

Evolución de la etiqueta de Payoyo, a la derecha la actual. Fotos: Quesos Payoyo.

Evolución del logo de Payoyo, a la derecha el actual. Fotos: Quesos Payoyo.

Rafael

Rafael cuenta ya con 88 años a sus espaldas. Le agradezco mucho que haya podido venir y dedicarnos un poco de tiempo y de su memoria. Su semblante es serio pero de cuando en cuando regala una bonita sonrisa. Interviene poco, escucha nuestra conversación y de vez en cuando apostilla algún comentario o nos corrige; casi siempre para hacernos notar la dureza de la vida de hace medio siglo o más.

Rafael Piña: Foto Andrés Piña.

En el cortijo del Chaparral Rafael hacía queso de leche cruda, tanto fresco como curado en manteca y aceite. Llegaba a elaborar nueve quesos de algo más de dos kilos en temporada alta -de abril a septiembre-, ya que por aquella época en octubre ya no había leche.

> «Antes, en los cortijos, se cuajaba la leche recién ordeñada en calderos al fuego, se añadía cuajo animal de cabrito, y luego se trabajaba con los entremijos y las empleitas».

Me cuenta que por entonces vendía o trocaba sus quesos con marchantes -o recoveros[1], como se les conocía en otras zonas montañosas de Andalucía- que venían a la sierra desde Los Corrales, en Sevilla, y a quienes se los vendía por catorce o quince pesetas el kilo, o se los cambiaba por azúcar, café y otras materias difíciles de encontrar en la montaña:

> «A veces tenía que ir a buscarlos en mulo hasta el puerto de las Pulgas, a veinte kilómetros».

1. El Recovero era todo un personaje y un oficio -la recova-, que se dedicaba, sobre todo, a la compra de huevos, pero también de otros productos, a hacer mandados y revender o trocar artículos a los vecinos. Fue un oficio importante hasta la década de los 60/70 del siglo pasado, pues gracias a los recoveros tuvieron salida algunas pequeñas producciones muy locales, y dispersas en vastos territorios montañosos característicos de nuestro sur; por lo demás carentes de vías de comunicación. Asimismo este oficio solía proveer mediante trueque o venta de algunos productos de primera necesidad de difícil acceso para los habitantes de la montaña, como azúcar, café, etcétera.

No hemos conseguido encontrar ninguna fotografía de un recovero en la Sierra de Cádiz -aunque seguro que las hay-, pero al objeto de ambientar al lector en una estampa muy típica de los cincuenta utilizaremos una de 1956 del recovero Cayetano Cid a los 17 años, natural de Venta del Charco -Cardeña, Córdoba- que desempeñaba su oficio en la Sierra Morena cordobesa, en el actual Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro. Foto: cortesía familia Cid.

Imagino que para él debe de haber sido muy reconfortante ver como la siguiente generación ha sabido obtener un extraordinario valor añadido a la leche de las cabras y las ovejas que pastan por la comarca, mediante la elaboración de quesos a una escala mucho mayor de la de entonces, dispersa por una miríada de cortijos. De hecho su hijo, Andrés, me cuenta que una vez le dijo que se sentía *muy orgulloso*, y no es para menos.

Pero sus recuerdos oscilan sobre todo, entre las caminatas que había que darse para todo -carear el ganado, quedar con marchantes y recoveros, etcétera, etcétera-; y la salud del ganado en unos tiempos que fueron difíciles y complejos, tema al que regresa una y otra vez, señal inequívoca de que aquellas preocupaciones ocuparon mucho tiempo de su pensamiento.

Reconocimientos

1998. Quesos en manteca en maduración en el soberao de la casa de Rafael Piña, en Villaluenga del Rosario. Foto: Carlos Río y Andrés Piña.

Me cuenta Carlos que el primer premio que obtuvieron, y que contribuyó a darles cierta fama, fue un bronce a un queso mezcla semicurado en la primera edición de los premios Cincho de Castilla y León.

Si tuviéramos que indicar los premios y reconocimientos obtenidos por esta quesería la lista, se lo aseguro, sería interminable, y por poner un ejemplo citaremos que tan solo en la edición de 2018 de los prestigiosos World Cheese Awards –el mayor concurso de quesos del mundo– obtuvieron nada menos que diecisiete, y nueve en 2019.

Distribución nacional e internacional

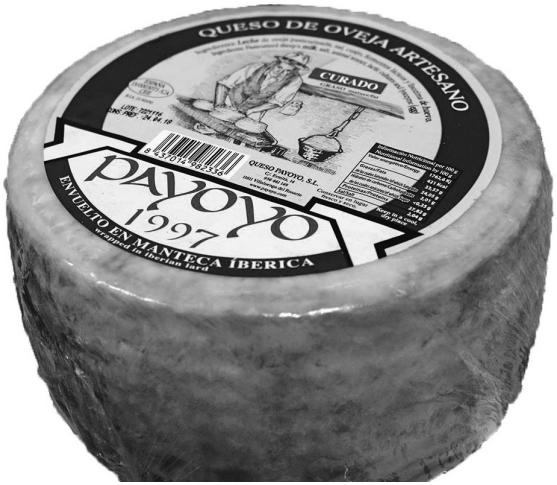
Quesos payoyo es una empresa bien consolidada y cuenta hoy en día con distribuidores en distintos puntos de nuestra geografía: tres en Cádiz, tres en Málaga, uno en Sevilla, uno en Cataluña y tres en Madrid. Pero dispone asimismo de distribuidores en otros países: Reino Unido, Suecia, Irlanda, Holanda, Bélgica y Estados Unidos.

Durante nuestras charlas Carlos me confesó que no siempre tienen capacidad para atender todos sus pedidos y cuando, más tarde, le pregunté por la asistencia a ferias me dijo medio en broma: «para qué, si no tenemos quesos».

Dibujo de Fernando Álvarez.

Andrés, a la derecha, y Carlos, a la izquierda, recogen el premio Cincho en 2003. Foto: Queso Payoyo.

Andrés y Carlos en las instalaciones de Quesos Payoyo. Foto: Quesos Payoyo.



Estas situaciones, normalmente vinculadas a episodios puntuales anuales de elevado consumo son, no obstante, frecuentes entre algunas queserías de mayor raigambre o penetración en el mercado -no es la única quesería que nos ha referido algo parecido-. Desde mi modesta opinión, no solo están vinculadas a esos periodos de consumo exacerbado, como la Navidad, sino también a una mayor valoración por parte del consumidor de aquellos quesos de procedencia artesanal, que trabajan con leche procedente de razas autóctonas, en territorios que tienen vinculación con sus producciones locales y que, de alguna manera el consumidor percibe como terrenos muy naturales -que en nuestro caso, además, lo somos-, y todo esto, en su conjunto es, desde luego, lo que caracteriza al común de las queserías que aquí se presentan. Es, probablemente, su mayor seña de identidad, y debemos mantenerla.

Momentos dulces

2004. Propietarios y trabajadores de la quesería. Foto: Quesos Payoyo.

Mirando hacia atrás Carlos me traslada la gran satisfacción que siente al ver cómo el proceso de instalación de la primera quesería de Villaluenga del Rosario supuso que el mundo de la ganadería y de la elaboración de quesos comenzaran a confluir de nuevo en un territorio que siempre las acogió. La inmensa quesería que fue toda la sierra «perdió comba» con los cambios normativos sanitarios y la llegada de las multinacionales, pero el resurgir de la iniciativa local, de nuestros queseros, cambió todo eso para siempre. Carlos me confiesa que, ambos socios, tienen el sentimiento de haber contribuido a salvar tanto a la oveja merina de Grazalema como a la cabra payoya.

Carlos me informa que en 2001 fundaron la Asociación de queseros artesanos de Andalucía, la primera que hubo y que más adelante se disolvió, y de la que formaron parte también queserías de la zona como *El Bosqueño*, queserías de Córdoba como *Los Balanchares*, de Alcalá la Real, etcétera. También contribuyeron a la constitución de otra asociación de queserías artesanales: *Quesandaluz*.

Turistas

Tanto Andrés como Carlos afirman que el turismo en muy importante para ellos, y también para Villaluenga del Rosario.

> «Los turistas que visitan Villaluenga del Rosario podrían contarse perfectamente por las visitas a nuestra quesería».

Pastos, montes, ganaderos y Parque Natural

En Villaluenga del Rosario hay muchos ganaderos, lo cual es una garantía de futuro de cara a la continuidad de los pastos de montaña, de las razas autóctonas y de la existencia, por tanto, de las propias queserías. La Junta de Andalucía es propietaria de un buen número de fincas en el interior del Parque Natural Sierra de Grazalema, algunas de ellas en el término municipal de Villaluenga del Rosario, que constituyen, a su vez, una importante cantidad de lotes de pastos que se licitan periódicamente.

Dibujo de Manuel Moral.

En un momento dado nuestra conversación deriva necesariamente hacia esa circunstancia. Tanto Andrés como Carlos son conscientes de la dependencia de las queserías

respecto de los ganaderos, de que estos puedan tener una vida digna, y de que se mantengan y mejoren las fincas públicas. Es por ello que nos dan traslado de la necesidad de mejorar continuamente las mismas, sus instalaciones, sus vías de acceso, sus acometidas para que pueda abrevar el ganado, aljibes, etcétera. Creen que falta *diente* en la sierra y que hay que mejorar la comunicación entre la administración y los ganaderos.

Satisfacción

A mí, que veo este mundillo lógicamente desde fuera, me da la sensación de que tanto Carlos como Andrés deben de estar bastante satisfechos de lo que han logrado, y no es para menos. Pero ellos no lo reconocen, o acaso, en mínimo grado, y me comentan que están demasiado atareados en sus problemas del día a día. Les recuerdo que no siempre tienen suficiente queso para satisfacer todos su pedidos... nos miramos... está claro que ya han catado las mieles del éxito, y desde hace tiempo.

Taller de queso en Las Hazuelas. Foto: Quesos Payoyo.

Antiguo cartel de actividades en Las Hazuelas. Foto: Quesos Payoyo.

Por cierto que, me cuentan que crearon otra marca: Pringón, cuya efímera vida terminó fagocitada por Payoyo.

La fuerza de un sueño

En 2017 Quesos Payoyo editó su propio libro: *Payoyo, historia de un queso*[2] con textos de Juan Manuel Reina, que contempla la historia de esta quesería, así como un buen puñado de exquisitas recetas con sus quesos. En su interior encontramos un capítulo cuyo título me llamó la atención... *la fuerza de un sueño*, y que comienza así:

> *Dicen que la pasión, como los sueños, es un sentimiento vehemente, capaz de dominar la voluntad y perturbar la razón...*

Y creo que es totalmente cierto, y que cuando a los humanos nos atrapa la pasión ya estamos perdidos, presos de nuestros anhelos, y ya locos e incapacitados para revertir nuestro sueño, nos precipitamos en él gozosamente.

Portada libro Payoyo.

Les confieso que estamos locos por nuestra tierra, y que desearíamos precipitarnos en un futuro en que la perpetuación de nuestros paisajes naturales y culturales, continúen fundiéndose y ofreciéndonos esta exquisitez a la que llamamos queso. Y deseamos que la lectura de estas páginas contribuya a ello, y que nuble también la razón de a quién a ellas se asome, y descubra el maravilloso sueño de naturaleza y queso que también se les ofrece en el Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema.

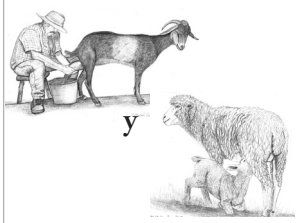
Me despido de Carlos, de Andrés y Rafael una tarde de septiembre, aún calurosa, en Las Hazuelas, la granja escuela que crearon en 2005 en Grazalema, y en la que también cuentan con museo y tienda. Un pequeño rebaño de ovejas y cabras recibe a los visitantes que se acercan a comprar y catar sus quesos.

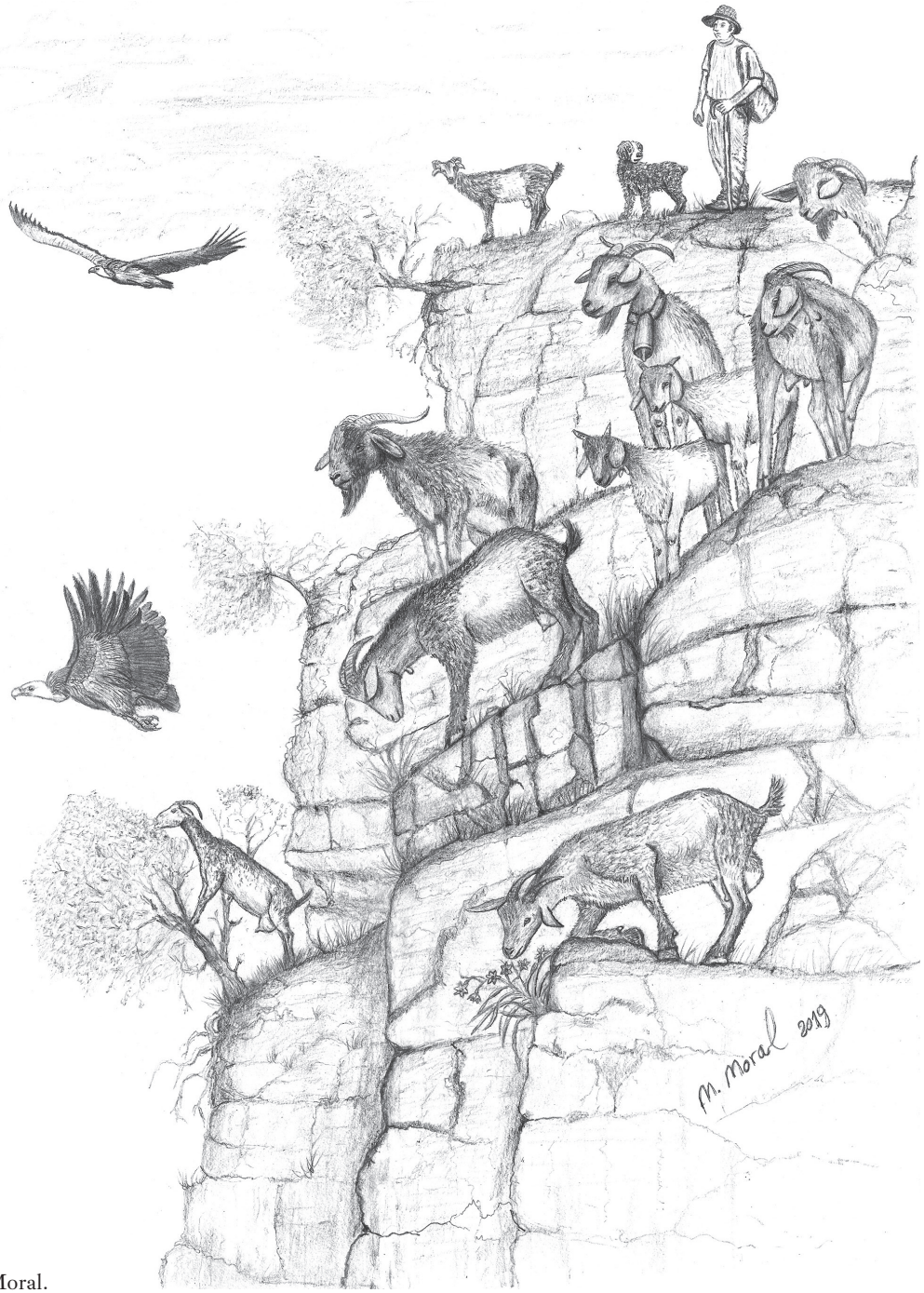
2 Payoyo, historia de un queso. Juan Manuel Reina. Cádiz. Queso Payoyo.

Nos veremos pronto, eso seguro, en alguna feria de ganado o de queso, a las que, por cierto, están todos ustedes invitados, y en las que lo pasarán bien, en un ambiente de montaña muy agradable, y rodeados de alimentos sin rival.

Tienda de Quesos Payoyo ubicada junto a las instalaciones de la quesería, en Villaluenga del Rosario. Foto: Quesos Payoyo.

Queso Payoyo S.L.
Calle Ermita, 14
11611 - Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Teléfono: 956463759
Email: payoyo@payoyo.com
Web: www.payoyo.com
Ofrece venta online, y en sus tiendas de Las Hazuelas, en Grazalema, y en la propia quesería, en Villaluenga del Rosario

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Fresco, semicurado y curado. Crema. Rulo **Todos los quesos curados pueden presentarse en manteca de cerdo, romero, salvado de trigo o pimentón.**
	Semicurado y curado. **Todos los quesos curados pueden presentarse en manteca de cerdo, romero, salvado de trigo o pimentón.**
	**Semicurado y curado.** **Todos los quesos curados pueden presentarse en manteca de cerdo, romero, salvado de trigo o pimentón.**



Dibujo de Manuel Moral.

Hermanos Matoso

Villaluenga del Rosario

Villaluenga del Rosario, Cádiz. Desde 2014

Quesos Villaluenga VR

RAZA AUTÓCTONA 100% PAYOYA

Por Antonio Benítez Román

Parque Natural Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema
Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía-España-Marruecos

UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

MaB Red Española de Reservas de la Biosfera

50 años Programa MaB 1971-2021

PARQUE NATURAL Sierra de Grazalema

Es trece de octubre de 2019 y hoy, en Villaluenga del Rosario, comienza mi colaboración con el libro *Entremijos y Empleitas*, que nos permitirá adentrarnos un poquito en una de las queserías de Villaluenga del Rosario, mi pueblo.

Los orígenes

La empresa nace en el año 2014. Cuatro amigos se reúnen a iniciativa de Víctor Matoso Aguilar, empresario de cuna sin una relación directa con el mundo ganadero, pero con ganas de diversificar y montar un negocio atractivo y con futuro.

Influenciados por la merecida fama de los quesos elaborados en Villaluenga del Rosario[1], deciden crear una sociedad quesera el día 30 de Abril de 2013, y como lugar idóneo para llevar dicho proyecto, qué mejor que la localidad de origen de la cabra payoya[2], una de nuestras razas autóctonas emblemáticas[3].

Ni que decir tiene que estos cuatro socios, ilusionados y cualificados, reúnen las condiciones idóneas para que, con una buena estrategia empresarial, los resultados de la sociedad sean un éxito rotundo, pues cada uno de ellos es experto en una materia diferente, y en definitiva dominan un campo que en cierta forma se relaciona con dicha empresa quesera, ya que entre ellos abarcan áreas como la gestión de empresas, márketing y ventas, maestro quesero, y socio capitalista. Cuatro ases para hacer realidad cualquier ideal empresarial.

Como nombre de la empresa deciden que se registre como *Quesería de Leche de Cabras Payoyas Villaluenga del Rosario S.L.* -Nombre fiscal que es modificado y reducido hace un par de años a *Quesería Villaluenga SL*-, y para las etiquetas aprueban que sea algo conocido que también represente el pueblo: su plaza de toros, por lo que en lugar de la típica cabra que aparece en la mayoría de los quesos, obstan por colocar en el centro de la etiqueta la foto de la plaza de toros.

1. Los quesos que se elaboraban en Villaluenga del Rosario siempre tuvieron muy buen eco, antiguamente a nivel comarcal y provincial, y a día de hoy a nivel nacional e internacional.
2. Esta raza caprina andaluza se encuentra catalogada en periodo de extinción. La mayor parte de su población se encuentra en las sierras de Cádiz, Málaga y términos limítrofes de pueblos de Sevilla. Adquiere el nombre por el gentilicio o apodo popular de los nacidos en Villaluenga del Rosario, a los cuales se les denomina *Payoyos*.
3. Las cabras payoyas también son conocidas y distinguidas por ser una cabra muy productiva, lo que hace que sus crías al destete sean muy demandadas para reproductoras. Las ganaderías locales de cabras y ovejas han sido, y siguen siendo, un criadero de chivos y chivas que se exportan a otras comarcas. Es típico el intercambio de machos entre ganaderos para la *renovación de sangre.*

Entrada a la quesería. Foto: Hermanos Matoso.

De los cuatro socios ninguno es natural de Villaluenga del Rosario, ni vive en dicha localidad, por lo que puede decirse que comienzan la empresa por los cimientos. Alquilan un local en la Avenida de la Plaza de Toros número 10 de Villaluenga, y realizan las obras pertinentes de adaptación para quesería.

Víctor Matoso se encarga de trabajar en la parte burocrática, su misión es tramitar el alta de la empresa para obtener la preceptiva licencia de apertura, así como los pasos a seguir para conseguir la *legalización sanitaria* del producto. El socio capitalista aporta su granito de arena cubriendo todos los gastos que se van ocasionando, mientras el socio encargado de marketing lleva la presentación del *queso a elaborar*, y aún sin tener muestra de ello, presenta la publicidad al workshop de la Feria de Muestras Fitur, en Madrid, consiguiendo grandes pedidos para el comienzo de campaña.

Todo fluye como estaba previsto, pero por circunstancias en contra de la voluntad de los socios, y aún sin haber comenzado el funcionamiento al cien por cien, y por motivos de distinta índole, se van cayendo ases de la baraja. Se marcha el capital, al que los demás le devuelven lo apostado, se retira el comercial, al que le tienen que dar una buena indemnización por los derechos adquiridos, quedándose Víctor en solitario, pero él, que es natural de Benaoján -Málaga-, se asocia con un paisano, Cristóbal Gago, que aporta conocimientos en ganadería caprina y producción de quesos artesanales.

Cristóbal Gago ha tenido vinculación con el sector de la ganadería caprina y ha manejado el queso artesanal que sus padres elaboraban cuando él era niño en Benaoján. Como experto en la materia recae en él la responsabilidad de comprar la maquinaria necesaria para la fabricación de quesos. Por aquel entonces estaban desmontando una quesería -Pedrica- en la localidad de Teba, en Málaga, por lo que adquirieron la maquinaria de segunda mano, y la acomodaron en las dos plantas del local adquirido, provocando más de un quebradero de cabeza para poder ubicar tanto utensilio en tan poco espacio.

Cristóbal emprende la andadura y realiza una ruta de contactos y visitas a ganaderías de cabras de la zona para captar posibles suministradores de leche de cabra, y poder poner así en marcha la fabricación quesera, y dar comienzo a la producción de queso.

Al mismo tiempo, como experto de la elaboración del queso decide, no obstante, ampliar sus conocimientos y conseguir el título que lo acredite como *maestro quesero*, que obtiene en la escuela de la Junta de Andalucía -IFAPA-, que se encuentra en Hinojosa del Duque, en Córdoba.

Comienza así a funcionar la quesería, tal y como tenían previsto, en el año 2014.

Villaluenga del Rosario. Foto: Antonio Benítez Román.

El origen de los orígenes. Villaluenga del Rosario: un pueblo de ganaderos y queseros

Villaluenga del Rosario es el pueblo de la provincia de Cádiz con menor población, en concreto en 2020, tenía censados 454 habitantes. El despegue de sus queserías ha supuesto un equilibrio socioeconómico para la población, y la reducción de la tasa de parados que, siendo los trabajadores gente joven, hombres y mujeres, ha hecho que aumente la tasa de natalidad y por tanto se mantenga el Colegio Público, así como otras actividades que estaban en decadencia. También la venta directa de quesos hace que se note en el turismo. En definitiva, las queserías del pueblo han experimentado un gran crecimiento y están contribuyendo a la fijación de nuestra población y al desarrollo del municipio y, como veremos, todo ello no ha sido por casualidad. De hecho, Villaluenga del Rosario es un municipio muy ganadero, en el que esta profesión milenaria sigue teniendo mucha importancia.

Vicente Gutiérrez Sellez, ganadero de Villaluenga ya fallecido, esquilando. Foto: Antonio Benítez Román.

Contemplamos a continuación una serie de pasajes de la vida de los ganaderos que gobiernan el día a día de muchos de los habitantes del pueblo, y que condicionan la actividad de las queserías y por tanto de buena parte de los habitantes de Villaluenga del Rosario.

Ya ha pasado la gestación de la cabra de ciento cincuenta días, y también ha tenido lugar la lactancia del cabrito, al que su madre ha amamantado *hasta ponerlo* con diez kilos de peso. A partir de este momento el ganadero comienza un proceso de selección en el que en primer lugar se fija en la madre, para ver si es buena reproductora; le mira las tetillas al cabrito, para ver si son grandes los pezones, pues eso quiere decir que va a tener una buena ubre, el pelo, etcétera. En definitiva, un conjunto de

Gabriel Benítez Pérez, ganadero de Villaluenga, resalando quesos.
Foto: Juan Manuel González Montero.

curiosidades y aptitudes que les diferencia, y a partir de esa selección unos cabritos pasan a ser machos y hembras reproductoras, y los demás son trasladados al mercado cárnico. Las madres comienzan a dar su mayor producción de oro líquido, la leche, para la fabricación de los preciados quesos que se fabrican en Villaluenga desde tiempo inmemorial.

Antes de que se industrializara el queso, el cabrito se vendía en torno a las dos arrobas de peso, es decir, a los veintidós kilos, al igual que el cordero, que se *mantenía* cuanto más grande mejor, para vender entre los meses de mayo-junio dependiendo de la celebración del Ramadán, fecha en la que se vendían a mejor precio, en particular los *corderos machos*. Teniendo en cuenta su nacimiento a primeros de año y para poder mantenerlos hasta los meses entrados en verano, y al mismo tiempo extraerle la máxima cantidad de leche a las madres, había que apartarlos de ellas. Si se disponía de terreno para que pastasen aislados se distribuían las madres en una parcela y los chivos en otra, y si tenían que continuar junto a sus madres se les tenía que *embotijar*, que consiste en colocarles un pequeño palito atravesado en la boca y atado a los cuernos, con el fin de que pudiesen masticar hierba, pero impidiéndoles amamantarse. Poco a poco se destetaban.

El queso tradicional se elaboraba en cada finca o casa de Villaluenga del Rosario. Fue siempre un buen queso que gozó de un gran prestigio y fama en la comarca y provincias limítrofes.
La producción de un buen queso, de calidad distinguida, depende de tres factores. El primero es tener un ganado bien seleccionado y apropiado para estas sierras, tanto cabrío como lanar. En segundo lugar y,

tal vez, el más fundamental es la calidad de los pastos. Y por último el artesano y el proceso y cuidados para la elaboración del mismo. Vamos a centrarnos un poquito en cada uno de estos importantes factores.

Chivos payoyos. Foto: Antonio Benítez Román.

El ganado cabrío para estas sierras de Villaluenga del Rosario y su comarca es sin duda la cabra payoya, que vive en extensivo y que es la base de la conservación del ecosistema típico de la zona. Esta cabra tiene una morfología característica, es robusta, alargada, grande, *bien entetada* -ubre grande- y buena productora de leche. Porta una gran cornamenta, curva, casi enroscada sobre las orejas con sus puntas abiertas y, pese a que tienen un gran dimorfismo sexual, algunas cabras tienen cuernos parecidos al macho cabrío. El peso de las hembras oscila entre los cincuenta y setenta kilos, y el de los machos entre setenta y noventa. Su pelo es corto y duro, y su capa es variada y de gran colorido, algunas multicolor como las denominadas flor de gamón, florida, berrenda, cárdena en negra y colorada, sesnegra, baya, collarba, etcétera. Este pelo duro aguanta muy bien las inclemencias del tiempo, tanto en los fríos inviernos, como en los calurosos veranos. Es, en definitiva, un animal muy adaptado y aclimatado a nuestro hábitat. Además, y como decimos por aquí, *tiene buena boca*, que quiere decir que lo mismo come hierba fresca, suave y frondosa, que devora los pastos más duros de la montaña como la atocha, carrascas, aulagas, o se nutre con las ramas de los arboles, unas veces elevándose hasta alcanzarlas o subiéndose al árbol e incluso pasándose de una rama a otra, por lo que ha llegado a denominársela cariñosamente como la *cabra voladora*. Los machos tienen barbas y alguna hembra también las porta, como también disponen de mamellas en la parte anterior e inferior del cuello, que aquí decimos que tienen *sarcillos*.

Dibujo de Fernando Álvarez.

El conjunto de características que tiene esta raza de cabra hacen que sea muy especial e idónea para nuestras sierras. Otras razas de cabra no se adaptan igual, principalmente en la estación de invierno y por la vegetación tan árida de la sierra.

En segundo lugar, hablamos que un factor importante que da exquisitez y exclusividad a nuestros quesos: los pastos de los que se nutre el animal, que son esenciales para dar calidad a la leche con la que vamos a elaborar nuestros quesos, calidad en la que influirán, asimismo, las proteínas y la grasa que presente, y que serán, por tanto, definitivas en lo que respecta al sabor del queso. El pueblo de Villaluenga del Rosario se encuentra a 868 metros de altitud, y muchas superficies en las que pasta el ganado superan ampliamente los 1000 metros, y esto influye en la alta calidad de nuestros pastos de montaña. Como

ejemplo podríamos decir que con diez litros de leche de una cabra de la sierra de Villaluenga se fabrica un queso de un kilo, mientras que con diez litros de leche de otra zona se fabricaría un queso de medio kilo. Es más, dentro de este pequeño término municipal, y no voy a mencionar nombres de fincas, el queso cambia de calidad y de sabor de unas a otras... todo un universo para los amantes del queso.

Manos de mujer y hombre. Foto: Antonio Benítez Román.

Por último, era y es bastante influyente el propio artesano, y todo el proceso que éste implementa en la elaboración y cuidados del queso. Antes los quesos se fabricaban en la propia finca. Una vez ordeñada la cabra o la oveja, con su leche habían de seguirse unos pasos, que de no realizarse bien podían cambiar mucho a aquellos quesos artesanales. Era fundamental no *entretener* la leche en el herrado o cubo, y una vez extraída había que depositarla de inmediato en la tina, barreño o cuajadera, para que no se enfriase, colocando a su vez la cuajadera cerca de la chimenea para que no perdiese el calor. Al depositarla se pasaba por un colador de paño de algodón tupido que no dejara pasar las impurezas que trajese al ser ordeñada. Y acto seguido había que echarle *el cuajo líquido* que se elaboraba de forma natural, y que estaba formado por estómago de chivo lleno de leche, que antes de morir fue amamantado y posteriormente sacrificado, extrayéndole el mencionado estómago, que se ataba con una cuerda y se colgaba hasta que se secaba, para luego triturar con sal y agua, dando un producto liquido de color café con leche. La medida que se utilizaba para el cuajo era la que figura en el palo del gachero, oquedad parecida a una cuchara, que se llenaba de cuajo y se vertía una cucharada o un poco más, dependiendo de la calidad del mismo, se batía la leche para mezclar con el cuajo, y si éste no se había elaborado de buena calidad, se le potenciaba con un copete de pan, que se colocaba flotante en la leche, o también se aceleraba la cuajada echándole una cabeza de palmito. La leche se dejaba reposar tapada durante una hora, y una vez cuajada se hacía una cruz con el gachero y se volvía a batir, dejándola que se asentase durante unos minutos para que la cuajada se fuese al fondo. También se ayudaba con las manos, proceso que se le denominaba *apresurar la cuajada*. Apresurada la masa se pasaba al

Gabriel Benítez Pérez, ganadero de Villaluenga, con su rebaño de ovejas merinas de Grazalema. Foto: Antonio Benítez Román.

molde, es decir, a la empleita que estaba encima del entremijo[4].

Terminado el prensado del queso, éste se recubría con un montículo de sal gorda y se mantenía así durante doce horas. Al día siguiente se le daba la vuelta y se recubría con sal por la otra cara, otras doce horas, proceso al que se le denomina *resalar*. Pasadas las veinticuatro horas de salado se lavaba el queso y se colocaba en el *Salzo*, que es como una base flotante colgada del techo y fabricada con cañas, donde se colocaban los quesos para que se oreasen y se ventilaran durante unos quince días. Posteriormente se pasaban al suelo del *soberao* o ático, donde se extendían y se cubrían con tela de saco para que no se secasen demasiado. Semanalmente se les daba la vuelta, y aun así cogían un moho que les protegía y los enriquecía en calidad y sabor.

Y básicamente, como el lector podrá comprobar a lo largo de las páginas de este libro, es de un modo muy similar como se siguen elaborando nuestros quesos hoy en día, aunque lógicamente, con las mayores garantías que la tecnología nos ofrece en la actualidad.

Ahora como antes

Al comienzo de la creación de la empresa, recogían leche de muchas ganaderías y muy distantes de la fábrica, pero con el tiempo las han ido seleccionando y se han ido acercando, y en la actualidad recogen la leche en un radio cercano a Villaluenga del Rosario, y con una cantidad limitada por lo que se les reconoce -de acuerdo con la Asociación de Queseros Artesanos-, como Quesería Artesanal, según se establece en la normativa de aplicación.

4. Entremijo: Tabla alargada, con marcas rayada longitudinales o pequeñas ranuras por donde corre el suero. Otros entremijos se componen de cuadriculas y en el centro de éstas un circulo con letras, iniciales del pastor, que se estampan o fijaran en la cara del queso al ser presionado sobre la misma.

Las condiciones para denominarse pequeña quesería artesanal se definen a continuación:

Centro de transformación de pequeña capacidad: establecimiento vinculado a un operador en el que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas, procedente del ganado propio o de explotaciones situadas en un radio de 50 kilómetros. El total de leche utilizada para la elaboración de dichos productos no podrá superar los 500.000 kilos/año.

Además, la empresa familiar forma parte de la *Asociación Quesandaluz*, asociación de queseros de Andalucía que aglutina a una mayoría de queserías y que actualmente se encuentra muy activa en la defensa del queso de nuestra región; siendo también la encargada de organizar el concurso de quesos de la Feria del Queso Artesanal de Andalucía en Villaluenga del Rosario, entre otras cosas.

En aquellos primeros tiempos la recogida de la leche se hacía yendo directamente a recogerla a las propias fincas, con cántaras y con un vehículo poco apropiado, un Citroën Xsara. Después se recogería ya con una furgoneta que disponía de un depósito interior, y hoy en día disponen de un camión cisterna apropiado para tal menester, acondicionado para retirar la leche de los depósitos de frio que disponen en cada finca, y que llegados a la fábrica traspasa directamente la leche a un depósito interior de 1100 litros, para su análisis y traslado por tuberías internas a la pasteurización.

Pasada la leche por la pasteurizadora, ésta fluctúa a unos 72 grados centígrados, hasta 75, y luego baja a una temperatura de entre 28-34 grados, a la cual empieza a caer en la cuba de cuajado -se expresa con esa horquilla de grados ya que se utilizará una u otra temperatura según el tipo de elaboración, ya sea para fresco, semicurado o curado y si la leche es de cabra, de oveja o mezcla-. Mientras la leche se está pasando se añade el calcio -que se pierde en la pasteurización-, y los fermentos lácticos para que se vayan desarrollando en la leche antes del cuajado. Cuando la leche se encuentra toda en la cuba de cuajado se vierte la cantidad de cuajo que le corresponde, y en este momento es cuando se le cambian las palas a la cuba que servían para homogeneizar la leche y se montan las liras, herramienta fundamental para el corte de la cuajada, que se obtendrá en un tiempo aproximado de 45 minutos. Después del corte se vuelven a reemplazar las liras por las palas para realizar lo que se conoce como pre-maduración o re-

calentamiento, que es un breve tiempo en el cual se mueve el grano conseguido intentando subir entre 1 y 3 grados la cuba con ayuda de la camisa de agua caliente de la que dispone el borde de la cuba, lo cual mejora el rendimiento y la consistencia de la cuajada, y además favorece la bajada del Ph, medida fundamental para elaborar un queso con las condiciones sanitarias correctas.

Una vez terminado el proceso de cuajado de la leche, pasamos al desuerado hasta que se comienza a ver la cuajada asentada en el fondo de la cuba, y acto seguido se introduce la cuajada en los moldes. El tamaño del molde variará dependiendo del tamaño del queso a elaborar, que antes era de uno, dos y tres kilos, pero que hoy es más pequeño, al exigir la clientela quesos de entre trescientos cincuenta y quinientos gramos, con el subsiguiente abaratamiento que corresponde a dicha reducción, y que viene a *reequilibrar* el precio de venta al ser, comparativamente con otros quesos, relativamente más caro el queso artesanal. Los futuros quesos permanecen en la prensa un par de horas, y pasado este tiempo de escurrido, se retira el paño y se vuelve a meter en prensa para marcar las caras del queso.

Dibujo de Manuel Moral.

Se puede decir que ya ha finalizado el proceso de fabricación de los quesos, y ahora hay que salarlos, es decir, se meten en salmuera. El tiempo de salado comprende un tiempo variable: entre dos y cuatro horas para los quesos más pequeños, y de dieciocho a veinticuatro horas para los más grandes. El asunto del salado es muy complejo, porque afectan variables como la temperatura y la concentración de sal, entre otras. Acabamos su elaboración con el oreo, que se lleva a cabo trasvasando los quesos a la cámara de maduración.

Respecto de la cámara de maduración me cuenta Víctor que al principio les costó conseguir la estabilidad en los grados de humedad y temperatura, pues dos de las paredes de la cámara estaban sin recubrimiento de paneles aislantes, por lo que quedaba influenciada por las inclemencias atmosféricas exteriores, es decir, tanto el calor del sol que se radiaba sobre la fachada, como el frio que penetraba al interior de la sala de maduración. Descubierto el problema todo fue mejor, aunque ahora sus quesos van a una nueva cámara de maduración que les permite mantener, o modificar, tanto la temperatura como la humedad del habitáculo. Principalmente está controlada y oscila entre 80 y 90 grados de humedad y una temperatura de entre 10 y 12 grados, lo necesario para que un queso esté durante veinte o treinta días, y de ahí pase a la venta directa.

Los quesos que se elaboran en la actualidad llevan a sus espaldas un complejo y minucioso proceso hasta su puesta en venta, y todas las garantías sanitarias que la ciencia nos ha brindado, pero a la vez conservan toda su tradición, permitiendo a queserías como Quesos Villaluenga poner a nuestra disposición un producto de una calidad como la de antaño, que destaca asimismo por su sabor.

Los pastos son los mismos, la leche también y, por tanto, la calidad está asegurada. No obstante, el queso que ahora se elabora presenta algunas diferencias. Por ejemplo, antes no se hacía queso mezcla de cabra y oveja, y los quesos se maduraban y se procuraban vender semicurados. Finalizada la campaña el queso que no se había vendido, al que se le denominaba *queso viejo,* se emborraba en aceite o manteca para su buena conservación, antes de que se pusiese demasiado duro o seco. Algunos quesos se agrietaban, y al ponerse muy secos en las grietas se generaban unos pequeños gusanillos a los que llamábamos *saltones*, que se le quitaban echándole aceite caliente, pero que no afectaban al queso, es más, decíamos que era un síntoma de buen queso. Los mejores quesos de sabor y calidad solían depender del período de fabricación y se decía un dicho o refrán: *El Queso, de oveja el primero y de cabra el postrero,* que quiere decir que el queso de mejor sabor de oveja era el primero del año, a principio de campaña en primavera y el queso de cabra, el que se elabora el último, allá por octubre, en otoño.

Ahora para hacer el queso es necesario llevar una indumentaria adecuada. Antes la mujer llevaba el pelo recogido y la base fundamental: un delantal. La mujer era la que habitualmente se dedicaba a su elaboración, excepto cuando tenía menstruación, *que no podía hacerlo* porque había un dicho que decía que *se levantaba el queso*, es decir, se hinchaba y agrietaba. El hombre estaba, principalmente, con el ganado, y ayudaba en el queso de la noche, el que se hacía –y se hace– con la leche procedente del ordeño de la tarde, el segundo del día; pero su indumentaria estaba preparada para las inclemencias del tiempo, la dureza del terreno y el roce del matorral: camisa remangada, chaleco, chapona por los hombros abotonada en el último ojal, y siempre llevaba las lonas para poderse sentar sobre piedras, el culero, polainas y una manta de agua. También la mujer ayudaba a *dar portillo*, esto es, a ir pasando hacia

Los hermanos Matoso produciendo. Foto: Hermanos Matoso.

Hermanos Matoso y trabajadores. Foto: Hermanos Matoso.

el punto de ordeño a los animales que se tenían preparados a tal efecto en el redil. Hoy día, como vemos, algunas cosas han cambiado para mejor.

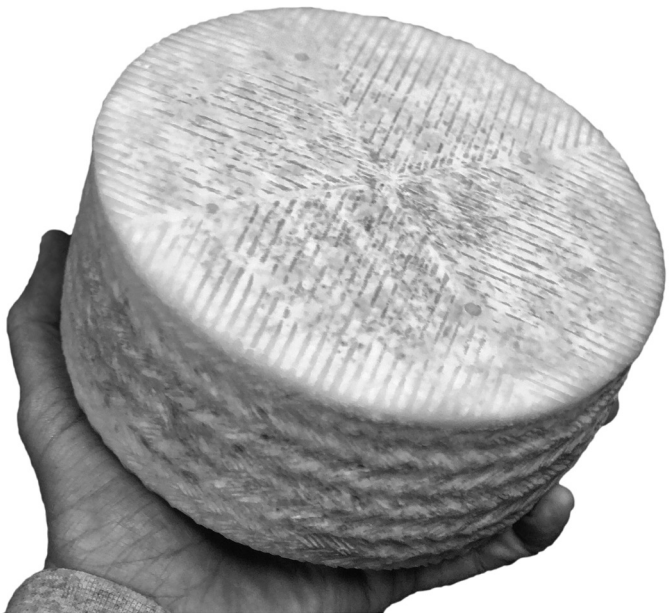
Tras los continuos cambios implantados en la empresa en gestión y dirección, a principios de 2016, Cristóbal Gago decide marcharse y recibir su parte proporcional, emprendiendo un negocio quesero por su cuenta en otra localidad.

Víctor Matoso, después de un largo proceso de aprendizaje e innovación, ha conseguido transformar la empresa y ser el socio mayoritario. Hijos y familiares se unen al proyecto, así como tres nuevos socios capitalistas que apuestan por fortalecer el negocio, siguiendo la línea de mantener la calidad del producto, que cada vez es más demandado.

Hoy en día la explotación es familiar, en la que Víctor y sus hijos constituyen el corazón de la empresa:

- Víctor desempeña la función de administrador y encargado comercial.
- Alex está a cargo de la fabricación y, tras haber realizado últimamente los cursos pertinentes en el IFAPA, también desempeña la función de Maestro Quesero que, junto con la veterana y experimentada Aurelia Salguero, saben dar ese toque especial de calidad que hace diferentes a "Quesos Villaluenga".

- Gema controla el proceso de maduración y puesta a la venta del producto.
- Pablo es el responsable de la presentación en ferias y eventos.
- Adrián es el encargado del reparto. También cuentan con personal contratado.



La empresa continúa avanzando y dominando de modo creciente todo el proceso de elaboración de sus quesos, habiendo conseguido reducir un paso en las fases de la prensa. Por otra parte, los quesos que producen en la *Quesería Villaluenga* son cada vez más variados, y en la actualidad elaboran quesos pasteurizados tanto de cabra como de oveja, así como de mezcla de ambos. Su producción varía asimismo dependiendo del tipo de maduración, y ahí es donde aparecen sus quesos frescos, cremosos, semicurados, curados, y viejos. A su vez el tipo de emborrado vuelve a diferenciarlos según sea de romero, pimentón, salvado de trigo, aceite de oliva, o manteca ibérica.

Sus formatos son de quinientos gramos, uno y dos kilos, y desde hace seis meses están apostando por poner en valor los quesos elaborados directamente con leche cruda, utilizando cuajo de cabrito lechal. Como vemos, en Quesos Villaluenga se produce una gran variedad de tipos de queso, de cuya tipología y proceso de elaboración podríamos hablar durante horas...

> «El q*ueso fresco* de cabra payoya lo elaboramos con leche 100% de cabra payoya de ordeño del mismo día».
>
> «El queso cremoso de cabra payoya se podría asimilar a un queso tierno».
>
> «El queso semicurado de cabra payoya es el queso tradicional por excelencia de la zona, un queso estandarte que reúne todas las cualidades de los anteriores quesos. Estos quesos también se emborran en romero, pimentón y salvado de trigo, surgiendo así la gama de emborrados semicurados que hace a cada uno peculiar en su sabor».

«El queso curado de cabra payoya es un queso que busca contentar a los queseros de sabores intensos, a los que buscan ese picor en el queso, esa persistencia en el paladar, pero conservando características físicas tales como el alto contenido en humedad, lo que lo hace ser un queso que engaña visualmente porque esconde sabores y olores propios de un queso muy curado, y quizás más seco. También se emborran en romero, pimentón, salvado de trigo, manteca ibérica y aceite de oliva virgen extra, surgiendo así la gama de emborrados curados que hace a cada uno peculiar en su sabor».

«Con las cremas de quesos conseguimos llegar a un público muy curioso, con un producto natural sin apenas procesos. Un tipo de crema diferente a lo corriente en el mercado, de hecho, no se considera crema de queso, sino queso en crema. La peculiaridad se fundamenta en la simplicidad y en utilizar productos naturales y de máxima calidad. Esto nos ha llevado a disponer actualmente de más de diez sabores distintos de cremas, tales como crema con ajo y perejil, miel, nueces, jamón, tomate y albahaca, romero, cebolla caramelizada, picante...»

«Respecto del queso curado de oveja, y a pesar de nuestra poca experiencia haciendo quesos de oveja, hemos conseguido un producto con una calidad excelente, que ha recibido dos premios en 2019 y 2020. Cuando se tiene una buena materia prima todo va rodado...».

«El queso La Tinaja semicurado de cabra es un queso equilibrado con la corteza en su punto justo de dureza, con firmeza y corte limpio. Se enfoca a los quesos de cabra procedentes de ganaderías no certificadas con la denominación de la raza payoya, pero de la zona».

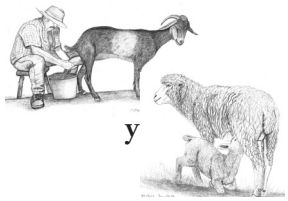
«Respecto al queso curado mezcla de cabra y oveja, podríamos decir que si se unen dos productos buenos solo puede salir un producto igual o mejor. La mezcla de leche de cabra y oveja de la zona nos regala un producto equilibrado y con lo mejor de cada producto por separado».

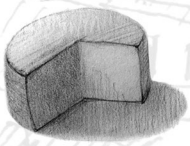
«El queso curado de leche cruda de cabra o de oveja cumple una estricta selección de leches en un periodo determinado de tiempo. No elaboramos queso de leche cruda todo el año, ya que buscamos la leche que cumple una cierta alimentación del animal y nivel de bacteriología óptimo, para conferir al queso, aún más, los aromas y sabores propios de nuestras sierras».

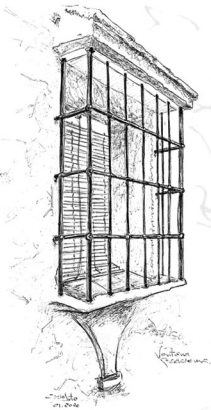
Actualmente Quesería Villaluenga está defendiendo tres marcas comerciales de quesos: Villaluenga, La Tinaja, y Queseyo, y también elabora otras marcas para distribuidores.

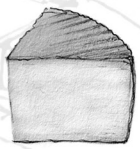
Quesería Villaluenga S.L

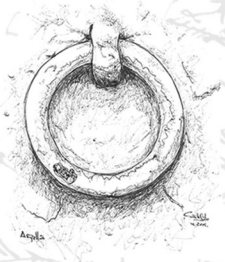
Av. Alcalde Alfonso Moscoso González, nº 10
11611 - Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Teléfonos: 636306235 - 686963971
Email: quesosvillaluenga@gmail.com
Facebook: Quesería Villaluenga
Ofrece venta directa en el Museo del Queso, en Villaluenga del Rosario

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Fresco **Semicurado cremoso** **Semicurado emborrado en romero, pimentón y salvado de trigo.** **Curado emborrado en romero, pimentón, salvado de trigo, manteca ibérica y aceite de oliva virgen extra.** **Cremoso al ajo y perejil, miel, nueces, jamón, tomate y albahaca, romero, cebolla caramelizada, picante...** **Curado de leche cruda**
	Curado **Curado de leche cruda**
 **y**	**Curado** **Curado de leche cruda**

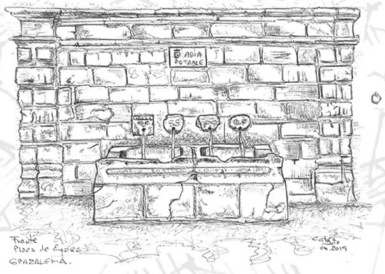








C.3331
55



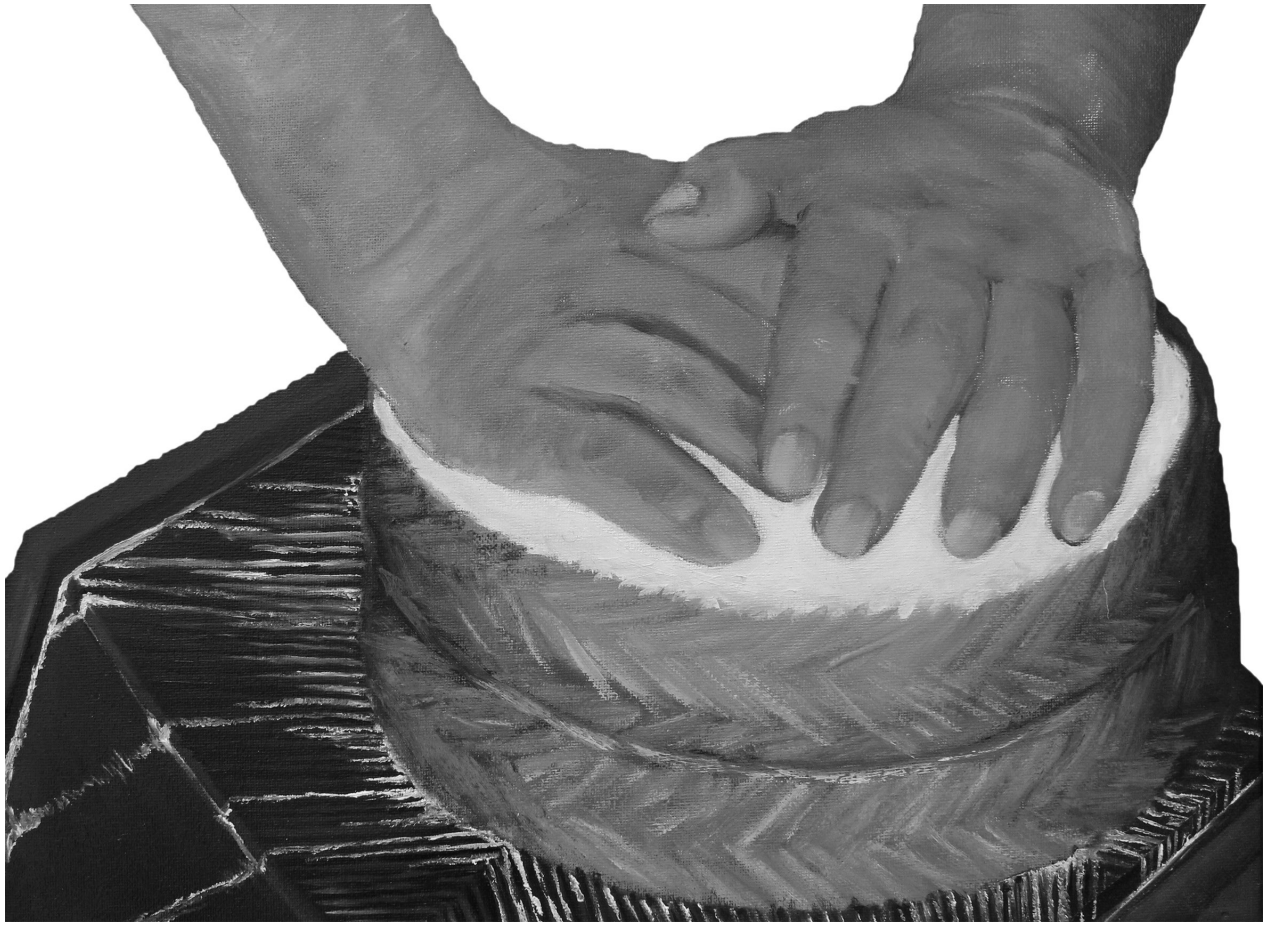
Ilustraciones en las páginas anteriores

Esta publicación ha quedado notablemente enriquecida gracias a las bellísimas ilustraciones cedidas por nuestros colaboradores, incluyéndose estas páginas a modo de reconocimiento a su labor.

En la Página izquierda: **Fernando Álvarez** (San José del Valle -arriba dcha.-, panorámica de El Bosque -centro dcha.-, y panorámica de Alcalá de los Gazules -abajo dcha.-, **Manuel Moral** (ganadero con oveja, cabra con cabrito y choza morisca), **Eleonore Ozanne** (queso), y **Juan Carlos Soto** (Fuente ecomuseo del agua en Benamahoma, ventana con reja en Grazalema, bandolero, Casa y abrevadero de Peñón Bermejo en Villaluenga del Rosario).

En la Página derecha: **Fernando Álvarez** (plaza de Villamartín -arriba izqda.-, y panorámica de Rota -centro izqda.-), **Manuel Moral** (camaleón, ganadero ordeñando cabra, y ovejas), **Eleonore Ozanne** (queso), y **Juan Carlos Soto** (Arriero, caballista, Ermita del Calvario en Grazalema, argolla para atar a las bestias en la calle empedrada de Grazalema, Fuente de abajo en Grazalema -abajo izqda.-, mojón de la carretera de Puerto Gáliz a Jimena de la Frontera, fuente de la plaza de España en Grazalema -abajo dcha.-).

Queserías de otros espacios



Familia Ruiz-Mateos Maya

El Bucarito

Rota, Cádiz. Desde 2011

EL BUCARITO
ORIGEN ARTESANO

Por Amparo Carrasco García
y
Antonio Pascual Ramírez Chamorro

Choza de mayeto. Dibujo de Manuel Moral.

Junto a la Base de Rota

El Bucarito es una empresa de tipo familiar que llama enseguida la atención del visitante. A mediados de junio de 2019 acudimos en dos ocasiones a sus instalaciones para conocerla a fondo, y poder escribir este pequeño capítulo.

Esta quesería se localiza en el entorno agrícola del municipio de Rota, en la carretera que va hacia El Puerto de Santa María. Se encuentra ubicada en una finca que le dio nombre a la empresa, y que perteneció a la familia gaditana Carranza y a los jerezanos González Byass. La existencia de un antiguo pozo alrededor del cual había esparcidos muchos botijos y cántaros rotos fue el origen del nombre de la propiedad. Allí hubo viñedos e incluso, tiempo atrás, se criaron gusanos de seda. Hoy día sus cuarenta

y siete hectáreas de extensión acogen numerosas actividades agropecuarias y una pequeña industria alimentaria. Desde la granja se ve a lo lejos la valla perimetral y los terrenos de la enorme base militar americana.

Hijo y nieto de mayetos[1]

Antonio Ruiz-Mateos Rodríguez, que hoy tiene setenta y tres años, nos explica que el que comenzó la actividad empresarial familiar fue su padre, que se llamaba igual que él. A pesar de este apellido, no tiene ninguna vinculación con el famoso empresario también nacido en Rota y ya fallecido. Nos cuenta que su mujer se llama Paquita Fernández Martín, y que tienen siete hijos. Le entrevistamos en un salón tranquilo de la casa de la viña.

D. Antonio Ruiz-Mateos. Foto: Amparo Carrasco Muñoz.

> «Allá por los años 50 -nos relata-, mi familia montó la Panadería-obrador de San Antonio en la calle Charco, en pleno centro de nuestro pueblo». La rama por parte de su padre eran mayetos desde hacía varias generaciones. Vivían en verano junto a las huertas, en la choza del abuelo al que llamaban Joaquín el de la Punta, pues su terreno estaba en las Hazas de la Punta[2]. En invierno, en cambio, se trasladaban a la casa del pueblo que estaba más acondicionada. Un año tuvieron una estupenda cosecha de calabazas y una parte del dinero que ganaron lo invirtieron en poner en marcha la mencionada tahona. En cuanto tuvo edad, Antonio se hizo cargo de este negocio.

1. Mayeto: agricultor tradicional del campo de Rota, que cultivaba pequeñas parcelas de manera artesanal. Obtenía productos de huerta -tomates y pimientos, sandías y melones, calabazas, etcétera- para su venta en los mercados de la provincia. Vivía en humildes casas llamadas chozos, hechas de piedras y barro, con un techo de junco.
2. Hazas de la Punta: parcelas agrícolas en las cercanías de Punta Candor, en Rota.

Una práctica habitual para salvar corderos huérfanos: ponerle la piel de otro cordero que haya muerto, y así la madre de este le reconocerá y le amamantará. Dibujo de Manuel Moral.

La crianza de animales

Pero él también tenía la afición de la ganadería. «Es lo que más me sigue gustando», nos confiesa. Y es que desde niño había vivido el trabajo de la huerta y con los animales. Con tres años de edad se llevó un gran susto con un verraco[3] en celo: «Estando jugando con mi carrito de madera, a punto estuvo de comerme. Cuando me vio mi padre lleno de babas, encima casi me mata», refiere con sorna. Pero no le dejó marca aquel suceso, todo lo contrario. Al cabo de los años, trabajando en aquella panadería propia de San Antonio, no paraban de innovar en maquinaria y en nuevos productos para la clientela. El negocio daba sus frutos y parte de los beneficios los invirtió Antonio en comprar nada menos que una piara de cerdos en la finca *El Naranjal*, muy próxima al pueblo. Y años más tarde criaría en el *Cortijo del Olivillo*, perteneciente al municipio de Trebujena, unas dos mil ovejas inglesas, destinadas a su venta como carne. Nos dice Antonio que él iba casi todos los días a verlas, aunque se las cuidaba un pastor que conocía el oficio a la perfección. Cuenta una anécdota sobre él: «cuando moría un cordero, el pastor le quitaba la piel y se la ponía a otro para que lo alimentara la oveja que había perdido a su cría». El pastor enfermó y ya nunca regresó. Antonio, con todo el dolor de su corazón, tuvo que vender las ovejas. Pero siguió yendo a alimentar al perro que ayudaba con el rebaño, hasta que el animal finalmente murió de pena por la ausencia de su verdadero dueño.

En los años 90, la crianza de cerdos en *El Naranjal* se acogió a una subvención para alejar este tipo de actividades de los núcleos urbanos de los pueblos. Y es cuando adquiere la Finca El Bucarito, que con el tiempo se ampliaría. La casa de la viña existente en la hacienda se rehabilitó y durante muchos años vivió allí un matrimonio de bailarines clásicos ya retirados que conocieron a través de su hija. Más ade-

3. Verraco: macho adulto del cerdo.

lante nuestra familia protagonista comienza a utilizar la vivienda como casa de recreo. En la actualidad también usan el edificio rehabilitado para atender a las visitas escolares y turísticas.

Cabras de raza Florida en el exterior de las instalaciones. Foto: Amparo Carrasco García.

A comienzos de este siglo comenzaron a criar cabras en esta finca con el sistema de estabulación libre. Uno de los siete hijos de Antonio y Paquita, Carlos Ruiz-Mateos Fernández que es Licenciado en Biología, se encarga del proyecto. El objetivo inmediato es producir leche y vender carne. Entre las muchísimas opciones posibles eligieron para la crianza la raza Florida[4]. Y esto por varios motivos: era una cabra andaluza a la que había que promocionar y permitía experiencias de mejora genética; no era demasiado grande pero tenía buen tonel -abdomen-; resistía bien las condiciones ambientales; y producía buena cantidad de una leche especialmente rica en grasa y proteínas.

Curso de formación sobre las queserías

Partiendo de esta experiencia inicial de cría de cabras, Carlos y su mujer Yolanda Maya Lamas, que se formó en la Universidad como Graduado Social, comienzan en 2003 a darle forma a una nueva idea: montar una quesería en El Bucarito para aprovechar de forma directa la magnífica leche que obtienen. Una vez elaborado el proyecto de esta nueva actividad, necesitaron cinco años más para resolver toda la documentación necesaria antes de inaugurar la quesería. Este enorme plazo lo achacan por un lado a la lentitud burocrática, y por otro a la servidumbre de seguridad de la cercana base militar.

4. Raza Florida: raza andaluza reconocida de cabras que se originó en el valle del Guadalquivir en los años 80 del pasado siglo, mediante mezcla de otras razas. Se caracterizan porque tienen un pelaje blanco, marrón o negro siempre moteado. Son bastante grandes y producen leche de gran calidad nutritiva. Los criadores de esta raza de cabra están organizados alrededor de ACRIFLOR que es una asociación de ámbito nacional

Carlos y Yolanda, responsables de El Bucarito. Foto: Amparo Carrasco García.

Nos cuenta Yolanda que durante ese tiempo, Carlos y ella realizaron un curso sobre queserías donde aprendieron mucho sobre la elaboración de los productos lácteos, gestión empresarial, financiación, etcétera. En ese momento lo vieron claro: la cría de cabras para fabricación de quesos de calidad podía ser una actividad rentable y no había competencia local. «El curso lo realizaron también otras personas que actualmente forman parte de la plantilla de El Bucarito», añade.

Por fin, en 2011 comienza su andadura la empresa Agroalimentaria El Bucarito S.L. Además del sacrificio personal y del esfuerzo de aprendizaje, creatividad, planificación y gestión, levantar una *multiexplotación* como ésta, supuso una gran inversión financiera.

Actualmente Carlos dirige técnicamente la empresa y Yolanda desarrolla su labor como gerente y responsable comercial de la misma. «Forman un equipo muy compenetrado, son el alma principal de esta sociedad», nos dice con orgullo Antonio, el padre de Carlos. Recorremos todas las instalaciones con Yolanda que hace de guía cualificada.

Multitud de líneas de negocio

Una de las cosas que más llama la atención en El Bucarito a los visitantes como nosotros es la variedad de actividades de esta empresa. Es como un árbol al que le están creciendo constantemente ramas nuevas, muchas de las cuales se conectan. Pero el árbol está cuidado amorosamente, día a día, con enorme ilusión por verlo crecer.

> «Los dueños aquí no descansan nunca -nos confiesa Yolanda-, hay que venir de lunes a domingo a ver cómo va todo y a solucionar los problemas que vayan surgiendo. Ese tiempo se lo restamos a la familia: tenemos dos hijos mellizos con *dieciséis* años que, por cierto, ya están diciendo que les gustaría seguir con este negocio».

Aunque la actividad de El Bucarito que nos interesa para este capítulo es la elaboración de quesos, debemos referirnos, aunque sea brevemente, al resto de actividades que se llevan a cabo en esta finca, y que los propietarios nos detallan una por una, ante nuestra cara de sorpresa. Crían cabras floridas para obtener leche; cultivan los cereales para conseguir grano y paja con los que alimentar a los animales; también producen cerdos ibéricos y elaboran chacinas de gran calidad; venden parte de los animales a mataderos; cultivan ecológicamente árboles frutales como granados y almendros; crían caballos hispanoárabes y burros andaluces; y hacen visitas guiadas para grupos escolares, familiares y turistas. Eso contando solo lo que se realiza en la finca El Bucarito. Porque este pequeño *holding* familiar de los otros Ruiz-Mateos tiene, además: panaderías en Rota, campos de labor, y alguna otra cabaña ganadera.

Una tonelada de leche diaria

La leche que se emplea en la manufactura de los quesos proviene de un depósito de cuatro mil litros conectado con la sala de ordeño mecánico. Es decir, todo el *líquido blanco* que necesitan lo suministran las quinientas cabras floridas de la piara de ordeño. Dos veces en cada jornada, Juan y Sergio les extraen la leche con las pezoneras; y esto ocurre siete días a la semana. Son cabras de buena producción de leche: cada ejemplar da entre uno y dos litros por sesión de ordeño. Al día se transforman en El Bucarito algo más de mil litros. El domingo es el único día de la semana en que no se elaboran productos.

> «Desde un principio -nos dice Carlos- hemos querido autoabastecernos del alimento necesario para los animales, con el fin de garantizar su calidad. Por eso cultivamos nuestro propio cereal -trigo, maíz y avena- que ofrecemos a las cabras y a los cerdos ibéricos».

A los animales también se les suministra forraje en la nave donde viven, y además salen a pastar de forma natural a una parcela próxima, perteneciente a la propia finca. Y es que el bienestar de los animales también se considera importante para la obtención de un producto de calidad. Otra de las premisas de gestión empresarial de El Bucarito es la preservación del medio ambiente. Por eso utilizan los excrementos de los animales para abonar los campos, de manera que se cierra el círculo. «Todo ello garantiza el control y la trazabilidad de los productos», añade Carlos.

Industria artesana

Las instalaciones de la quesería sorprenden porque son muy modernas. Es una mezcla entre una pequeña industria y un taller de artesanía, ya que a pesar de algunas máquinas e instalaciones tecnológicas -salas de secado y madurado, laboratorio, etcétera-, los quesos literalmente se fabrican a mano. «La

elaboración es tradicional, como la de toda la vida. Pero tenemos que tener un nivel de productividad y cumplir las máximas garantías de seguridad alimentaria», aclara Yolanda. Y lo podemos comprobar con nuestros ojos. Las máquinas y el mobiliario auxiliar son de acero inoxidable; quedan limpios como una patena al terminar cada jornada de trabajo. Y los trabajadores y visitantes van ataviados con la ropa de protección higiénica adecuada. El aislamiento total de la cabaña de cabras floridas respecto de otros ejemplares procedentes del exterior, así como el seguimiento veterinario, son algunas de las medidas de prevención que garantizan la inexistencia de enfermedades como la temida brucelosis[5].

Juan José Campos recogiendo la cuajada. Foto: Amparo Carrasco García.

Es importante destacar que en El Bucarito, al igual que en la elaboración tradicional del queso de cabra, no se usan conservantes artificiales ni aditivos, solo productos naturales como el cuajo, la sal, el aceite, las hierbas aromáticas, la manteca, el pimentón, etcétera. La sal, tan necesaria para la maduración y conservación del producto, la traen de las salinas de la Bahía de Cádiz.

Leche pasteurizada y leche cruda

Aunque una parte de la leche se somete al proceso de pasteurización, en El Bucarito apuestan principalmente por la leche cruda. Con ella se obtienen quesos con un sabor más intenso, ya que conserva todas las propiedades de la materia láctea. Actualmente utilizan este tipo de leche sin tratar para la elaboración de más de quince tipos de productos distintos como por ejemplo queso azul y varios curados añejos. Para trabajar con leche cruda han necesitado obtener un permiso especial de las autoridades sanitarias, lo que garantiza más si cabe la calidad de la materia prima y de los productos elaborados.

5. Brucelosis: es una enfermedad infecciosa también conocida como fiebre de Malta, descubierta a finales del siglo XIX. La produce una bacteria del género Brucella y ataca a varias especies de mamíferos y al ser humano. Se trata de una zoonosis porque se transmite al hombre por contacto con animales enfermos y al consumir sus productos lácteos no pasteurizados.

A través de unos *lacteoductos*, el líquido blanco llega desde el depósito común hasta un tanque donde le proporcionan temperatura suficiente y le añaden el cuajo, mientras es movido por unas palas mecánicas. En el momento oportuno, Juan José Campos, uno de los maestros queseros, separa la cuajada del suero y ya tenemos la materia prima. A partir de ahí, toca meter la pasta láctea en los moldes, colocar en la prensa para escurrir el líquido sobrante, un tiempo en el secadero y la fase de maduración o curación. Esto *grosso modo*, claro, porque la variedad de quesos y manufacturas procedentes de la leche de cabra que se elabora es tal, que cada uno de los productos requiere un proceso personalizado. Sin ánimo de abrumar al lector/a, en El Bucarito se fabrican: queso fresco y quesos curados y semicurados en diferentes tamaños y formatos; su reconocido queso azul y la versión del Gouda holandés; quesos emborrados en aceite, curados en manteca, con hierbas aromáticas o con pimentón; queso con algas y con cenizas -propuestas especiales para el cocinero Ángel León-; cuajada, mantequillas y yogures. Hay un queso que está teniendo mucho éxito, se trata de El Fontanal, elaborado con leche cruda, que «es un tipo de queso fresco cremoso, con más sabor y regusto a frutos secos», nos dice Yolanda. Novedad reciente es un curado recubierto con Tintilla de Rota[6].

Carmen Campos mantecando quesos. Foto: Amparo Carrasco García.

Asociaciones del sector

Nos cuenta Antonio, el padre de Carlos, que el éxito que está teniendo esta empresa familiar se debe sobre todo a dos cosas: por un lado, al esfuerzo y al trabajo incondicional: «mis hijos son muy currantes, emprendedores y tienen claro lo que quieren», refiere orgulloso; y por otro lado, a la capacidad de

6. Tintilla de Rota: vino semidulce procedente de la uva homónima, que se elaboraba tradicionalmente en esta población costera gaditana. Actualmente está en proceso de recuperación.

innovación y de diversificar actividades, muchas de las cuales se complementan entre sí, como ya hemos visto más arriba.

Una de las últimas experiencias ganaderas la están realizando en las marismas de la desembocadura del Guadalquivir, donde han empezado a criar vacas francesas de color rojizo, mezcla de raza Salers y Charolesa. Se trata de una variedad que responde mejor ante el frío y el calor, y además posee una carne de máxima calidad.

Los responsables de esta multiexplotación que es El Bucarito consideran que mantener buenas relaciones con los demás ganaderos y queseros es muy positivo para todos, porque crea vínculos de colaboración e intercambio de conocimientos. Por eso forman parte de la Asociación nacional de criadores de ganado caprino de raza Florida -ACRIFLOR-, desde donde participan en iniciativas de mejora genética. También pertenecen a dos asociaciones de queseros artesanos: QUERED, a nivel nacional; y QUESANDALUZ, de ámbito regional. Y mantienen muy buenas relaciones con otras queserías del país, especialmente con las de la provincia de Cádiz como El Bosqueño, El Gazul, Andazul, etcétera.

Ferias y premios

La estrategia de El Bucarito para darse a conocer pasa por diferentes actuaciones promocionales como son la aparición en medios de comunicación, el uso de las redes sociales, las visitas concertadas, etcétera. Sin embargo para el mercado especializado, se considera fundamental la asistencia a ferias y eventos gastronómicos. Además de asistir con estand propio donde dar a conocer su oferta, muchos de estos acontecimientos suelen convocar premios para las diferentes categorías de quesos elaborados. La empresa roteña ha estado presente, entre otros eventos, en el Salón Gourmet de Madrid, en la Semana Gastronómica de San Sebastián, en la Ibérica Expo de Londres y, en febrero de este año, en el Salón du Fromage de París. Y ha obtenido numerosos premios tanto en España como en el extranjero. Valgan de ejemplo los siguientes: los galardones conseguidos en varias ediciones del concurso de Villaluenga del Rosario por su queso azul, por el añejo de leche cruda y por su cuajada con ceniza; el Cincho de Oro de Castilla y León con el queso azul y con el Fontanal, fresco con leche cruda; y la Medalla de Oro obtenida en el International Goat Cheese Awards de México con su queso curado de leche cruda.

La venta de los productos

Yolanda Maya es la responsable de las ventas. Nos comenta que prácticamente toda la producción se vende en el mercado nacional aunque han exportado a otros países como por ejemplo Alemania. «Ten-

dríamos que tener una producción mucho mayor para optar también a mercados extranjeros», añade. La comercialización la hacen ellos directamente, dirigiéndose a clientes potenciales como restaurantes, hoteles y tiendas gourmets. A través de internet distribuyen por toda España -Barcelona, Valencia, Cáceres, País Vasco, etcétera- y, según nos dice, está aumentando progresivamente el volumen de venta por este canal.

Aparte está la tienda ubicada en la misma finca de El Bucarito, que está enfocada a los visitantes individuales y a los grupos. Es casi lo primero que encontramos al llegar, con sus ventanas decoradas rústicamente y su rótulo indicativo. En la nave donde se ubica también está la fábrica de quesos, los almacenes, el laboratorio y la oficina. Los estantes y expositores de la tienda están repletos de variedades de lácteos, chacinas ibéricas, productos de panadería, zumos naturales, vinos, aceites, miel... Tras el mostrador, las enormes cristaleras nos dejan ver alguna de las salas de elaboración de los quesos. No tienen nada que ocultar, al revés: quieren mostrar a los visitantes lo que hacen y cómo lo hacen.

Quesos madurando en estantes de madera. Foto: Amparo Carrasco García.

Mostrador de la tienda. Foto: Foto: Amparo Carrasco García.

Visitar el Bucarito

Merece la pena conocer las instalaciones de esta explotación agropecuaria. Podemos visitar la finca virtualmente, navegando por su página web o viendo vídeos pero, sin duda, es mucho mejor ir a conocerla in situ. La experiencia no defraudará. La empresa dispone de un programa de visitas destinado a diferentes tipos de público, desde escolares a grupos familiares, pasando por otro tipo de colectivos. Se trata de una actividad más para obtener recursos económicos pero, sobre todo, se convierte en una estupenda plataforma de difusión. Durante la estancia, los asistentes recorren todas las instalaciones; tienen contacto directo con los chivitos que cuida Reme en su guardería; elaboran una muestra de queso artesanal; disfrutan con un espectáculo de cetrería; y degustan las variedades de productos lácteos y cárnicos que producen. Para concertar la visita se puede contactar por teléfono o a través del correo electrónico. Es importante que este proyecto empresarial, bien gestionado y generador de empleo, basado en el aprovechamiento sostenible de unos recursos naturales, como son las cabras y su leche, se dé a conocer entre la población. Podría servir de modelo para otras iniciativas similares de las que tan falto está el campo andaluz.

Grupo visitando El Bucarito. Foto: Amparo Carrasco García.

Nos despedimos de Antonio, de Carlos y de Yolanda con un ¡hasta la próxima!, agradeciéndoles el trato recibido y la oportunidad de conocer de primera mano esta próspera empresa familiar; y deseándoles mucho éxito en el futuro.

Agroalimentaria El Bucarito, S.L.

Dirección: Carretera A-491 km 12,5, 11520 Rota, Cádiz
Teléfonos: 956101264 – 600084342
Correos electrónicos: quesos@elbucarito / reservas@elbucarito.es
Página web: www.elbucarito.es
Ofrecen venta online
Tienda en la quesería

Para hacerse una idea más completa de esta quesería, recomendamos que el lector/a vea en Youtube los vídeos titulados: *Queso artesanal «El Bucarito»*, del Programa de Tierra y Mar de Canal Sur, emitido el 27/12/2015; y *El Bucarito 2016* - ¡Visítanos!, elaborado por la propia empresa.

	Quesos que elaboran **Cuajo animal**
	Semicurado, Curado (pimentón, aceite de oliva, emborrado en salvado de trigo), Curado Reserva, y Añejo **De Leche cruda: Semicurado, Semicurado sin lactosa con fina capa aceite de oliva, Curado (pimentón, aceite de oliva, romero, emborrado de salvado de trigo, en manteca ibérica, en tintilla), Curado sin lactosa, Curado Reserva, Añejo, Azul, Fontanal, Cremoso, y Tomme.**
	Otros productos
	Arroz con leche, Cuajada láctica en especias, Cuajada láctica con algas marinas, Cuajada láctica en cenizas, Petit de fresas artesanal, Paté de queso sabor tradicional y a las finas hierbas, Yogur natural cuajado y de sabores, Yogur batido natural-azucarado-fresa, Leche pasteurizada, Mantequilla de cabra.

Patio de la casa de La Viña, en donde los visitantes toman unas tapas de queso y vino al finalizar el recorrido por El Bucarito. Foto: Amparo Carrasco García.

José Luis Holgado Carrero y Andrés Holgado Diánez

Pajarete

Villamartín, Cádiz. Desde 2007

quesos artesanos
PAJARETE
RAZA AUTÓCTONA 100%
PAYOYA

Por Juan Bustos Sánchez

Andrés nació en Villamartín en 1950, y es en esta localidad en la que creció, estudió, y reside, y en la que se encuentra domiciliada su empresa.

Tras concretar una entrevista en una calurosa mañana de julio, Andrés, empresario agrario de la comarca, me dedica un rato en la sede de su empresa, su lugar habitual de trabajo. Me recibe en un amplio despacho ubicado en la parte alta del pueblo, bien iluminado y con mejores vistas del paisaje serrano. Sin duda un espacio agradable para el trabajo.

Su teléfono no para de sonar, y son continuas las consultas de los empleados de su oficina. Proyecta la imagen de un empresario ejecutivo en mayor medida que la de un artesano transformador de leche. Se disculpa con suma cortesía por las interrupciones que se producen: «son decisiones que no pueden esperar para el normal funcionamiento de la empresa».

Hace tiempo que conozco a Andrés por motivos de trabajo. Yo soy Agente de Medio Ambiente y él es propietario de tierras en la comarca, así que acudo a la entrevista con pleno conocimiento de cómo seré recibido. A sus casi setenta años, Andrés me recibe trabajando, abordando y resolviendo los problemas cotidianos de sus negocios agrícolas, ganaderos y de transformación de sus productos, quesos y vinos. Aunque lo hemos hablado por teléfono, vuelvo a comentarle las pretensiones de mi entrevista y nuestro objetivo de plasmar en un libro un trocito de la historia de nuestras queserías, y que como profano en la materia le voy a asaltar con un buen número de preguntas.

Algunas preguntas para comenzar

Mi primera curiosidad a satisfacer se centra, como es lógico, en los orígenes: ¿De dónde surge la idea de hacer quesos? ¿En su familia existía tradición? ¿En casa de sus padres hubo cabras, vacas u ovejas?

En ese momento, Andrés se respalda en su silla de trabajo, sus ojos se iluminan y aparece una ligera sonrisa en su rostro... parece que la nostalgia comienza a desempolvar rincones de su memoria, pero aún no me comenta nada.

Andrés -le insisto- todo el que tenga relación con el mundo agrario por aquí le conoce, pero hay que despejar la cuestión de saber cómo Andrés Holgado monta una fábrica de quesos, y cómo sus productos se comercializan por todo el país superando nuestra frontera en tan sólo doce años.

Es en este momento cuando se remonta a su niñez y juventud, y a las circunstancias de aquellos años grises del final de la década de los 50 y principios de los 60. Su padre José, y su madre Josefa,

tenían una huerta de su propiedad de la que obtenían frutas y verduras que vendían a los vecinos de la localidad.

> «En 1967, mi padre vende la huerta y monta un almacén de distribución de bebidas y, a la vez, arrienda la finca El Cerrillar y La Máquina en el término de Algodonales, compaginando la agricultura y la ganadería. Durante un tiempo estuvo simultaneando ambas actividades, de una parte como comercial con la distribución de bebidas, y de otra como agricultor y ganadero. Puede decirse que ese fue mi primer contacto con la ganadería, cuyo recuerdo conservo desde que tengo uso de razón».

> «Mi niñez y adolescencia fue como la de los niños de la época, colegio e instituto en Villamartín. En 1965, como cualquier adolescente, y con la cabeza llena de proyectos, les planteo a mis padres abandonar Villamartín y hacer la carrera militar. Me matriculo en la Escuela Central de Automovilismo en Madrid. El régimen de la época, por un asunto de la devaluación de la moneda, decide cambiar el Plan de Estudios y, tras varios años en Madrid, renuncio y vuelvo a Villamartín, incorporándome al negocio familiar»

Juventud y guitarra

Poco a poco Andrés va *cogiendo carrerilla* contándome anécdotas de sus comienzos, y sobre las ideas y circunstancias que se conjugaron hasta llegar a la quesería.

> «En 1968 comienzo a recoger leche de vaca en las localidades de Algodonales, Villamartín y Arcos de la Frontera. Estos son mis primeros contactos con la materia prima del queso, recoger la leche y transportar unas partidas a la localidad de Ronda, a Quesos Angulo, y otras a Jerez de la Frontera, a la cooperativa La Merced»

> «En la zona de Madriguera, de Algodonales, había una importante cabaña ganadera En mi relación diaria con los ganaderos que, por cierto, en aquellos años eran bastantes más que ahora, las conversaciones trataban, sobre todo, de los bajos precios que se obtenían, y de las dificultades que había para su venta, ya que se vendía a domicilio».

> «En un principio sólo me preocupaba la recogida de la leche, cumplir con los ganaderos, y su transporte a Ronda o Jerez. La mentalidad de la época era trabajar y trabajar. Enseguida percibí las comparativas de las producciones que se obtenían: si un ganadero aportaba alimento al ganado, su producción doblaba al que no aportaba. Conversaba con ellos, les insinuaba que

compraran grano al ganado. El precio de la leche de vaca a seis pesetas, no animaba a realizar cambios en la gestión, ya que los beneficios estaban en conseguir una buena cría en el año que, en la mayoría de los casos era para la venta y no para selección. Ahí fue cuando pensé que cambiando la gestión este sector podría ser rentable... mis inquietudes de la juventud».

«Tras poco más de un año que estuve recogiendo leche por el campo y dándole vueltas a la cabeza al mismo tiempo, llegué al convencimiento que había que cambiar el sistema de producción de la época. Me lié la manta a la cabeza, como suele decirse, y compré una huerta en el Puente de la Nava, en Algodonales, con mil doscientas cabras. Había quien pensaba que era una temeridad, pero yo hice la inversión a sabiendas que toda la producción sería adquirida por Quesos Angulo, empresa del momento en auge, que necesitaba leche de cabra y a buen precio».

«Con la ilusión de mi primer proyecto, comencé a realizar cambios en la gestión del ganado: por un lado a efectuar una selección que me llevó a desprenderme de casi cuatrocientas cabras, y de otro, dado que percibía la rentabilidad que suponía, a aportar grano que, a su vez, era barato. En definitiva, la relación costes con producción daba beneficios en la cuenta de resultados».

«Al poco tiempo de mi aventura con las cabras, acepté una ayuda de la Diputación de Cádiz, y compré una partida de vacas frisonas, procedentes de Canadá, para la producción de leche y selección de ganado selecto. Era la época de producir ganado de muy buena calidad en los primeros años de la década de los 70, apostando por la inseminación artificial de ganado selecto».

Años 70. Los Poster. Andrés Holgado padre a la guitarra -primero por la derecha-. Foto: Familia Holgado.

Mientras rememora aquellos años, el semblante de Andrés se me aparece con una mezcla de nostalgia y satisfacción, dibujándosele una leve sonrisa cuando inicia, como si de una aventura se tratase, el relato

de cada proyecto. Su falta de experiencia en este campo, y su juventud, debieron generar no pocas incertidumbres, pero tal y como me dijo «con ilusión y ganas, los proyectos salen hacia adelante».

Y yo continúo en mis trece, a mis preguntas: Andrés ¿Cómo un joven de poco más de veinte años se plantea embarcarse en el mundillo ganadero? ¿Cuándo quedaba tiempo para divertirse? ¿Cuándo...?

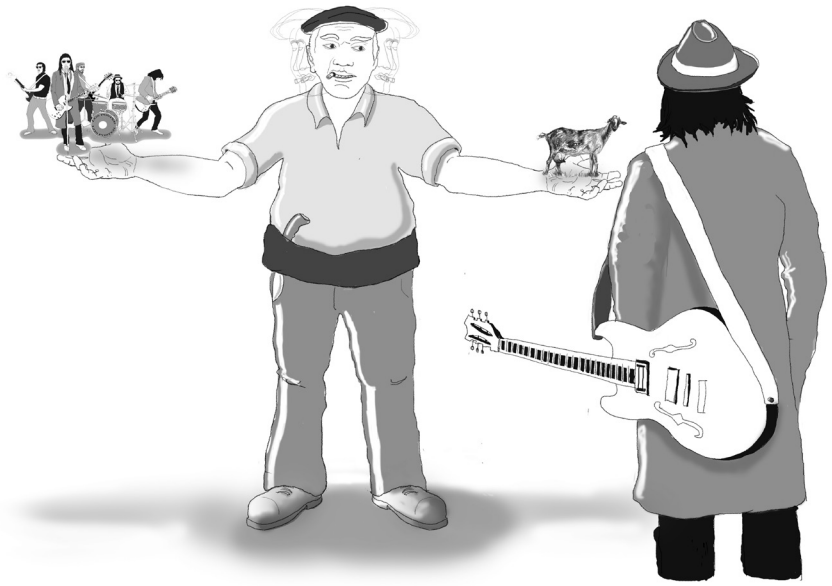
«Siempre me han atraído los negocios, y desde pequeño estuve junto a mi padre en el almacén de bebidas. Supongo que el contacto con comerciantes y otras personas que por allí se acercaban, influyó en mi acercamiento al mundo de los negocios».

«Hubo unos años bastante curiosos de mi vida: desde joven era aficionado a tocar la guitarra y, con veinte años y junto a cuatro amigos creamos un grupo de música al que bautizamos *Los Poster*. La época coincidió con el final de la dictadura y el aperturismo, y la cuestión es que tuvimos bastante éxito, y nos llamaban a tocar a todas las fiestas y verbenas de los pueblos de los alrededores. Todo ello acarreó ensayos, viajes y trasnochar, sobre todo en veranos y fiestas».

«En esa época, fui llamado a cumplir el servicio militar, y mi padre quedó a cargo del negocio familiar: el reparto de bebidas, el campo, el ganado. Cuando finalicé el servicio militar, y ya de vuelta a casa, parecía que las ocupaciones habían aumentado. Las jornadas eran agotadoras y en los ratos libres: la novia y la música».

«Un día de 1975, mi padre, que no me veía aparecer por casa, me llamó y, abordándome con aspecto serio me dijo: ¡o música o negocios! ¡Tu decides! La cosa se puso fea. La elección tenía poco que pensar, opte por los negocios de la familia y deje la música. Ese año, alcanzada la tranquilidad, contraje matrimonio con Antonia, mi novia de toda la vida».

Dibujo de Fernando Álvarez.



Dibujo de Fernando Álvarez.

Una aventura de principios del siglo XXI

Y poco a poco vamos llegando al momento en que la aventura hacia la quesería está a punto de empezar.

«Un conjunto de circunstancias del momento: abandono del campo, falta de relevo generacional, escasa mano de obra en el sector, etcétera, y una racha de bajos precios, ocasionan que muchos ganaderos vendan sus explotaciones por falta de rentabilidad. Han transcurrido veintitantos años, casi treinta, y sigo pensando igual que en el siglo pasado: el beneficio es para quien elabora el producto y consigue una buena red de comercialización».

«En 2005, dentro de las gestiones de la empresa, me vi obligado a la compra de cuatro mil cabezas de ganado ovino. No quedó más remedio que adquirir dicha cabaña. En los negocios se toman decisiones que no están exentas de riesgos. No quedó otro remedio y hubo que tirar hacia adelante».

«Nada más finalizar la operación cogí el teléfono y llame a mi hijo José Luis, que se encontraba realizando el proyecto de fin de carrera como ingeniero agrónomo, en Córdoba. Ya no recuerdo si era por la operación realizada o por la aventura en las que nos estamos embarcando, pero su respuesta fue: papá no te preocupes, en Belmez han cerrado una fábrica de quesos y la están vendiendo, ¿Por qué no vienes a verla?».

« ¡Y fue ahí, en ese preciso momento, en el que comenzó mi primer contacto con la elaboración y el mundo del queso! »

Relevo generacional

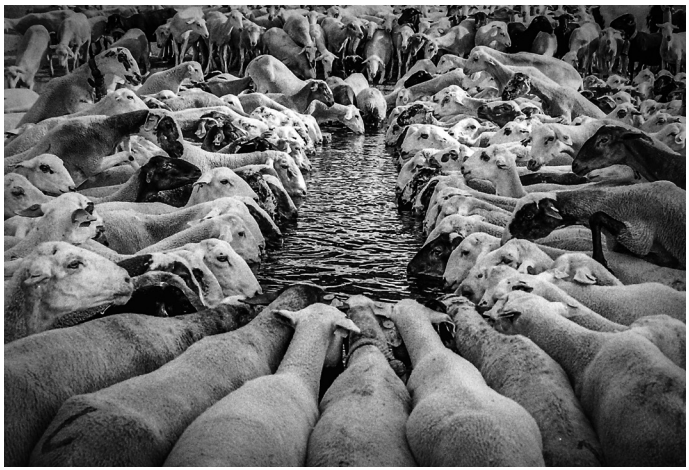


Foto: Gabriel Gutiérrez.

Nuestra charla se sucede animadamente. Siempre me llamó la atención cómo, al recordar, vamos condesando los años. Quién sabe cuanta información, anhelos y anécdotas se nos pierden por el camino. Espero que este libro sirva para conservar un poquito del pasado de nuestras queserías, y se convierta en una referencia a la que asomarnos en un futuro para recordar de dónde venimos.

Pienso que Andrés puede estar bien satisfecho, ha generado un nuevo nicho laboral para su familia, y además lo ha hecho en un sector tan atractivo y vinculado a nuestra tierra como es el mundo del queso. Su hijo José Luis ha tenido, y tiene, un rol fundamental en todo el proceso, y ya va siendo hora de que contemos con su colaboración para este proyecto. Tras varias llamadas por fin puedo reunirme con él, los compromisos, las obligaciones, y las continuas demandas del día a día que hay que atender en una empresa, han ido posponiendo nuestra entrevista.

Es un joven de cuarenta años, un gestor de mentalidad moderna. Jovial, campechano, y acostumbrado al trato personal diario, trasmite cercanía y sencillez. Un trato acorde con su mentalidad y los tiempos actuales. Él es el responsable de Quesos Pajarete.

Le comento el momento en el que quedó la entrevista con su padre, allá por el 2005, cuando deciden embarcarse en el proyecto de los quesos. Y yo, qué le vamos a hacer, sigo con mis preguntas: *¿Cómo un joven universitario se decide por el mundo del queso?*

> «En ese año, 2005, finalicé el proyecto fin de carrera como ingeniero agrónomo, sobre producciones ganaderas. Mi padre ya había comprado las cuatro mil ovejas. Cuando le comenté que estaban vendiendo una fábrica de producción de quesos en Belmez, en Córdoba, nos trasladamos enseguida a visitar las instalaciones, tras la que quedamos muy interesados por todo lo que vimos, y con el compromiso de volver en poco tiempo. ¡ Y compró la quesería! Dos años duró el desmontaje y ulterior acoplamiento de aquellas instalaciones en Villamartín, las cuales pasaron a formar parte de la que, hoy día, es nuestra quesería en el polígono industrial El Chaparral.

Quesos Pajarete. Foto: Juan Bustos.

Durante ese periodo estuve un año en Hinojosa del Duque, en Córdoba, realizando el curso de maestro quesero, puesto que no sabíamos nada de quesos, ni yo, ni nadie de la familia».

«El 2 de abril de 2007, un Viernes de Dolores que no olvidaré jamás, se puso en producción Quesos Pajarete con cuatro miembros de la familia. ¡No se me olvida ese día! Todo preparado y, cuando accedimos a las instalaciones, ¡estaban inundadas! Alguien había dejado un grifo abierto. Lo teníamos todo preparado para nuestro primer día de queseros pero nuestra primera faena, en realidad, fue retirar el agua y secar el suelo para poder trabajar. Acabada la operación nos pusimos manos a la obra, a hacer quesos. Acabamos a las tres de la madrugada y elaboramos doscientos cuarenta y siete litros de leche. Pese al incidente todo salió perfecto».

De Villamartín al cielo

Le pregunto a José Luis sobre el origen del nombre de la quesería, por sus comienzos como empresa, y por el corto periodo de tiempo que han necesitado para situarse en el mercado.

«Esa fue otra decisión que costó tomar. Después de darle vueltas, mi padre propuso el nombre de *Pajarete*[1]. Su argumento fue: somos de Villamartín y nuestro producto nos identificará a nosotros y a nuestro pueblo. A toda la familia le pareció bien la denominación y quedó decidido. Pienso que la denominación fue un acierto».

1. El Cerro Pajarete es el monte en el que se levanta la fortaleza denominada Castillo de Matrera, en el término municipal de Villamartín.

«Como todos los comienzos, el nuestro fue duro y difícil, todo era incertidumbre. Hubo que buscar dónde colocar un producto de una nueva y desconocida quesería, pero curiosamente, y tal vez por la determinación que te proporciona un reto, conseguimos hacernos un hueco. Yo me encargué de la comercialización de nuestro queso. Recuerdo que me faltaban horas en el día, la fábrica, las ventas... El esfuerzo tuvo pronta recompensa y fuimos saliendo hacia adelante».

José Luis Holgado y Raquel Pulido, su mujer, recogiendo un premio. Foto: Familia Holgado.

«Para darnos a conocer siempre tuvimos claro que debíamos participar en todas las ferias de quesos que se celebraran. Nuestro queso siempre fue aceptado en el mercado. Un año después de abrir, en 2008, nos concedieron nuestro primer premio. Fue en la feria del queso de Baena, en Córdoba, en la que obtuvimos un segundo premio al mejor queso de Andalucía, y el tercero al mejor queso curado de oveja de Andalucía. Ese reconocimiento, en tan corto plazo de tiempo, supuso una inyección de moral. Se reconocía la calidad de nuestro producto y nos proyectó en toda la comunidad andaluza. Considero que fue el momento en el que se nos abrió el mercado. Un año después, en 2009, en la feria del queso de Villaluenga del Rosario, le concedieron a Quesos Pajarete el primer premio al mejor queso de cabra. Para nosotros, aún en los comienzos de nuestra andadura, supuso una sorpresa, pues ninguno esperábamos semejante premio ni aspirábamos tan alto. Recuerdo que en esa feria vendimos el primer día todo el producto que teníamos en el estand. Nos quedamos sin queso. Tuve que dejar sola a mi mujer, con un embarazo bastante avanzado, y venir a la fábrica a por quesos para reponer. Este premio nos dio a conocer en todas partes. Empezamos a comprobarlo cuando llamábamos para ofrecer nuestro producto».

«No nos podemos quejar. Actualmente el queso es un producto bien valorado y su consumo está al orden del día. Vendemos el cincuenta por ciento de la producción en nuestra propia tienda, y el resto, sin que parezca pedantería, en todo el mundo».

.Interior de la tienda. Foto: Juan Bustos

«Participamos, desde hace años, en las ferias de quesos más importantes del país, como son las de Madrid y Barcelona, junto a otras en el extranjero. Recalcamos nuestra calidad, y cuando se comprueba el producto, se reconoce, lo que nos ha dado proyección fuera de nuestras fronteras. El 30 y 31 de julio pasado, en la feria del queso de Nantwich, en Inglaterra, nos concedieron el primer premio al mejor queso de cabra».

Le pido a José Luis que me cuente cómo ha cambiado Quesos Pajarete desde sus comienzos.

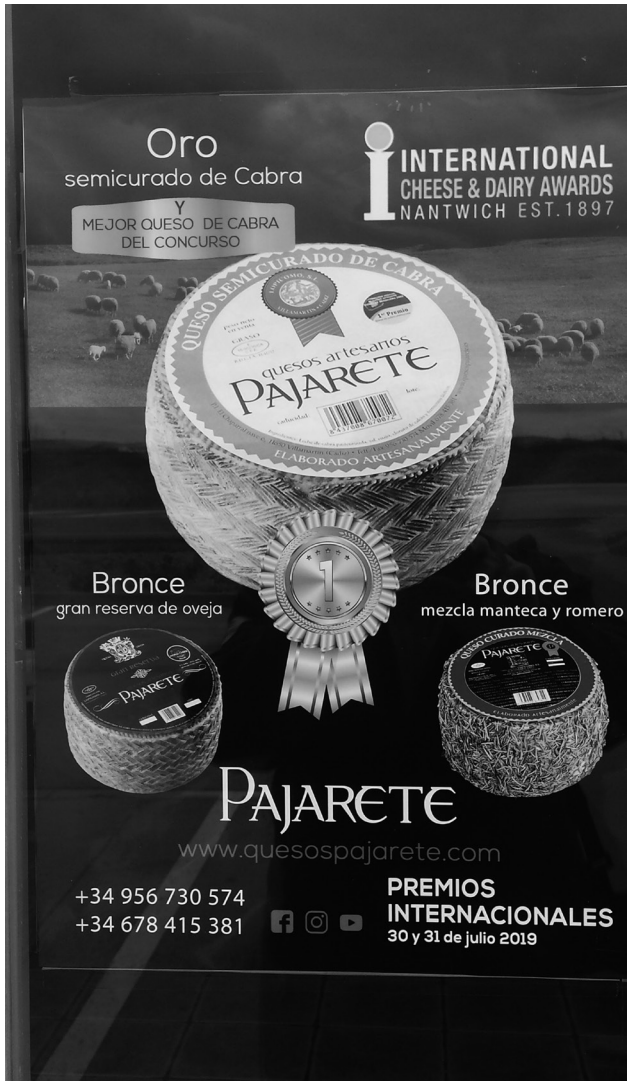
«Bastante. El cambio ha sido importante. Pasamos un periodo de incertidumbre - abre su ordenador y revisa las producciones anuales-. Desde los comienzos, en los que estábamos cuatro personas en la fábrica, todos de la familia, hemos pasado a contar con una plantilla de catorce trabajadores, y a día de hoy sólo una es de la familia. En 2010 produjimos más de cuarenta mil kilos de quesos, y en 2018 sobrepasamos los noventa y cinco mil. Planificamos nuestra producción en función de la demanda del mercado y las diferentes épocas del año. En el primer semestre hay mejores pastos y se produce el sesenta por ciento de la materia prima. En ese periodo baja la demanda y hay menos ventas. En el segundo semestre baja la producción y aumenta la demanda. Todos estos factores nos han ido marcando en nuestra manera de producir. Tenemos quesos semicurados, con un periodo en bodega entre cuarenta y cinco, y noventa días. Los curados permanecen más de noventa días. Los Grandes Reservas están hasta quince meses. También producimos yogures de leche de oveja, únicos en Andalucía».

«Emprendimos una selección de ganado desde el principio. Comenzamos con cuatro mil ovejas. En la actualidad contamos con una cabaña de mil trescientas ovejas, y seiscientas cabras payoyas».

> «La experiencia, los tiempos y el mercado, se han encargado de marcarnos la agenda empresarial de quesos Pajarete».

He tenido una conversación apasionada con José Luis Holgado, un joven empresario volcado en un proyecto ilusionante que es hoy una exitosa realidad. Ha puesto mucho énfasis en la producción integrada, posiblemente inculcada por su padre y por su formación: producir una leche de gran calidad, fresca y recién ordeñada, que va directamente a fábrica para elaborar un queso artesano, sin conservantes ni aditivos artificiales. Leche del día para conseguir como resultado un queso tradicional de estas tierras serranas, y un producto de altísima calidad.

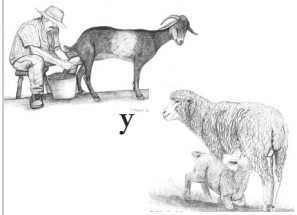
Y detrás de todo, en el origen y hasta hoy... el bastón que guía el rebaño, ojos que escrutan el ganado, manos que exprimen su jugo, fruto que sacia los sentidos.



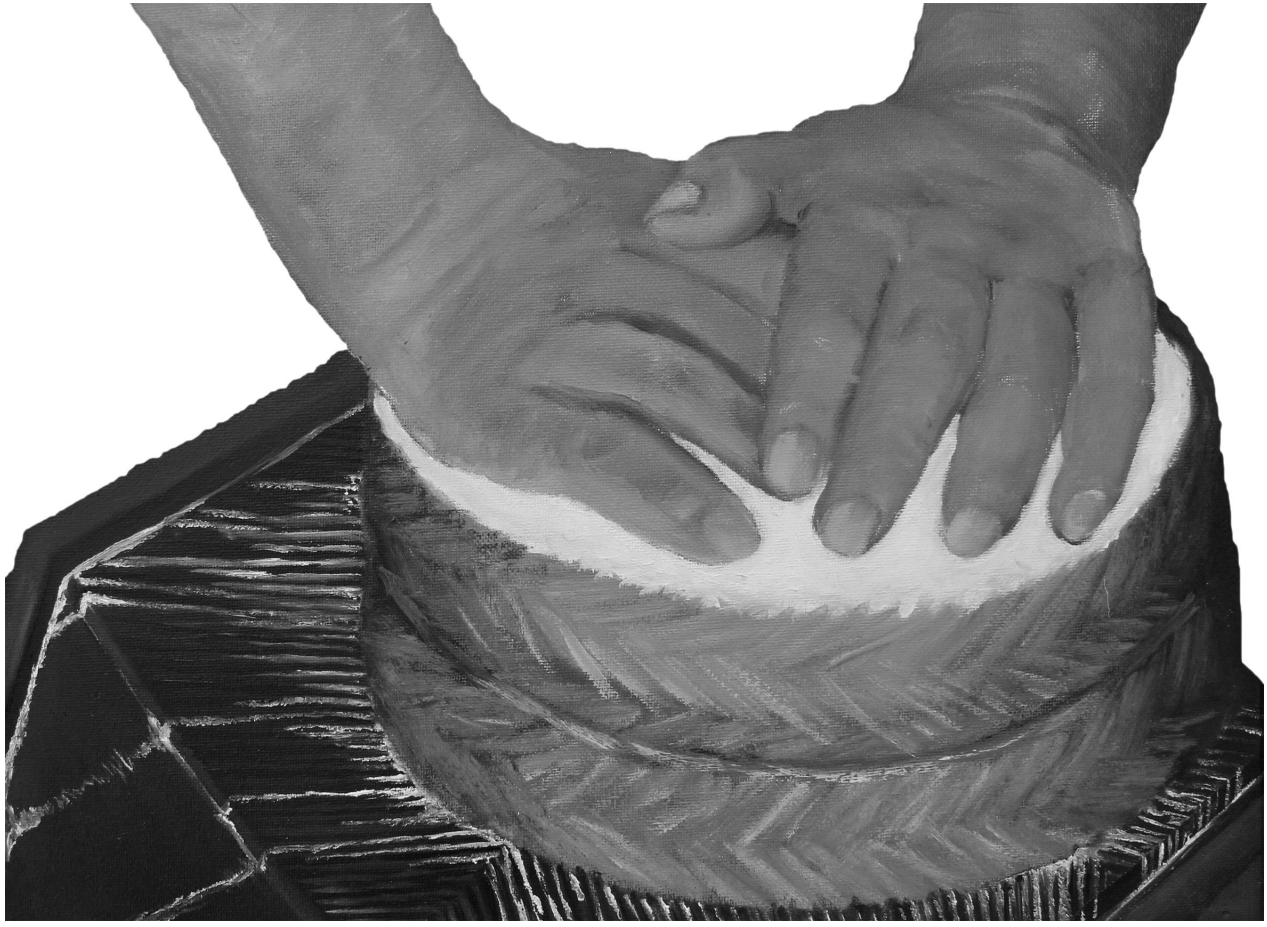
Oro al semicurado de cabra en Nantwich. Foto: Familia Holgado.

Quesos Pajarete

Dirección: Polígono industrial El Chaparral Nave 6
11.650-Villamartín. Cádiz
Teléfonos: 956730574
E-mail: info@quesospajarete.com
Web: www.quesospajarete.com
Ofrece venta online
Tienda en el propio polígono

	Quesos que elaboran Cuajo animal
	Fresco; Semicurado; Curado; Curado en manteca, salvado de trigo, romero, pimentón, aceite de oliva, o ahumado en maderas nobles.
	Semicurado; Curado; Curado en manteca, salvado de trigo, aceite de oliva, o ahumado en maderas nobles; Gran Reserva; y Curado de leche cruda.
	**Semicurado; Curado; Curado en manteca, romero, o ahumado en maderas nobles; y Gran Reserva.**
	Otros productos **Yogur natural de oveja, yogur de oveja con crema de fresas, yogur de oveja con crema de higos; y crema de queso fundido de cabra y de oveja.**

La formación de especialistas queseros en Andalucía



La formación de especialistas queseros en Andalucía
El IFAPA de Hinojosa del Duque

Por Reyes Alonso Martín Coleto

Alzado lateral de acceso al Centro Ifapa de Hinojosa del Duque. Foto: Reyes Alonso Martín Coleto.

El IFAPA de Hinojosa del Duque, un Centro con historia

El Centro de Investigación y Formación Agraria y Pesquera -IFAPA- de Hinojosa del Duque está situado en la Comarca Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba. En 1965 el Ministerio de Agricultura y Pesca determina la creación de Centros de Capacitación Agraria en diferentes provincias del territorio nacional, cuyo objetivo era elevar el nivel de formación en el medio rural para propiciar la modernización de las explotaciones agropecuarias. La ubicación estuvo supeditada a la cesión de una superficie agrícola útil significativa, que permitiera la construcción de las instalaciones de Residencia y zonas complementarias -laboratorios, talleres, aprisco, vaquería, cochiquera, pajares, etcétera-, así como una extensión mínima que posibilitara la realización de las prácticas y ensayos necesarios para la adquisición de competencias profesionales por parte de los alumnos, eminentemente prácticas; objetivo principal que perseguían los programas con los que inició sus primeros cursos el Centro.

Por acuerdo del pleno del Excmo. Ayuntamiento de Hinojosa del Duque, en sesión ordinaria celebrada el día 4 de diciembre de 1965, la Corporación procede a la cesión de terrenos a la Dirección General de Capacitación Agraria para la construcción de una Escuela de Capataces, que habrían de cumplir las siguiente condiciones: una superficie de 5 hectáreas, en concepto de cesión absoluta, sobre las que se emplazarían las edificaciones pertinentes; una finca colindante, con una extensión mínima de 100 hectáreas, de las que al menos una parte fuera susceptible de riego, y cuyas características de suelo y situación garantizasen la eficacia de las inversiones que se iban a realizar.

En octubre de 1969 se inician las actividades formativas. El primer cursillo desarrollado fue convocado con el título *Manejo y Mantenimiento de Tractores y Maquinaría Agrícola,* que además de los conocimientos adquiridos permitió acceder a la obtención del carné de conducir tractores -B Agrícola-, de gran interés para los agricultores de la comarca y zonas limítrofes.

El día 3 de Noviembre de 1969 y, previa selección de las solicitudes presentadas, que fueron numerosas, comienzan a impartirse las enseñanzas de capataz agrícola en sus dos especialidades: jefe de explotación agropecuaria y mecánicos agrícolas. La formación tenía una duración de dos cursos académicos, siendo el 1er curso común y el 2º curso de especialidad. Paralelamente a estas dos especialidades se impartían cursos breves para agricultores.

Es preciso resaltar la inmediata incorporación de los alumnos al mundo laboral, una vez obtenido el título de capataz en sus dos especialidades.

En el Curso 1981/82 termina la 13ª promoción, no convocándose el acceso de nuevas promociones, por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Por tanto finaliza en el Centro este tipo de formación de capataces agrícolas.

Por otro lado, en septiembre del año 1977, una vez autorizadas por el Ministerio de Educación, se inician las enseñanzas regladas de formación profesional de primer grado -explotaciones agropecuarias, con una duración de dos cursos académicos-.

A finales de los años 80, se determina por parte de la Junta de Andalucía, la no continuidad de este tipo de enseñanzas en el Centro. Se inicia un ciclo formativo de grado superior -plan experimental- en industrias agroalimentarias compartido con los Centros de Cabra y Palma del Río, que tuvo una duración de cuatro años.

En el año 1990 el Centro sufre una reforma para adaptar las instalaciones a las necesidades del momento. En 1992 da comienzo una nueva etapa, sin olvidar los cursos impartidos a productores a tenor de la Ley de Reforma Agraria de Andalucía.

Se abren nuevas líneas

En esta nueva etapa se abren nuevas líneas en investigación: calidad de la leche y productos lácteos, apicultura, ganadería -diferentes especies-, industrias lácteas y desarrollo rural; en formación: incorporación de jóvenes a la empresa agraria, actualización de conocimientos de empresarios agroindustriales, especialistas agrarios y técnicos, colaboración con centros universitarios de grado superior, acceso al empleo de trabajadores/as, formación de formadores, enseñanza técnico profesional -ciclo formativo de grado medio: industrias lácteas-; en transferencia de tecnología según necesidades de los sectores productivos, y de la Red de Andaluza de Experimentación Agraria; y en producción científica y tecnológica: publicaciones, artículos, monografías y capítulos, etcétera.

El Centro dispone de unas modernas instalaciones que albergan laboratorios, plantas piloto de lácteos y apicultura, y equipamientos varios, además de la finca rústica de 100 hectáreas de superficie agrícola útil.

Es significativo destacar que a lo largo de su trayectoria, el centro ha estado ligado a los diferentes subsectores productivos y, sus actividades han sido programadas según las necesidades reales existentes y las demandas formuladas, persiguiendo como objetivo meta, la excelencia y calidad en el desarrollo de proyectos y actividades programadas. Es el Centro de referencia en ganadería, lácteos, apicultura, dehesa y complemento de rentas, entre otros.

La capacidad de evolución de su equipo humano y adaptación al contexto vital, ha permitido que el sector Agroalimentario Andaluz valore el trabajo desarrollado como un servicio necesario y positivo.

A modo informativo cabe indicar que han sido 9.544 las personas que han realizado cursos de formación entre 2005 y 2010, 3.031 alumnas, y 6.513 alumnos, y que nuestro Centro sigue dando vida al medio rural andaluz desde Hinojosa del Duque en el campo de las Ciencias Agroalimentarias.

Antes de continuar, permítanme que hagamos un pequeño viaje hacia el pasado, un viaje de un par de milenios...

Un poco de historia sobre el queso

El queso es el asalto de la leche hacia la inmortalidad. *Clifton Fadima*

El queso es uno de los manjares más antiguos y exquisitos del mundo, que podría ser erigido a la categoría de *bien de la humanidad*, pues su elaboración a lo largo de los siglos tiene una marcada tradición histórica, y forma parte del legado y del rico patrimonio gastronómico-cultural de multitud de pueblos, provincias y países del mundo.

Para que una casa sea sólida, son importantes unos buenos cimientos. A lo largo de la historia de la humanidad, la formación ha sido una constante para la evolución positiva y la calidad de nuestros productos. Antes de acometer la transformación de la leche, conviene conocer los fundamentos de los respectivos tratamientos. Cuando la elaboración de productos lácteos se lleva a cabo sobre bases sólidas, los resultados obtenidos serán los deseados. El éxito se alcanza sobre pilares construidos con una formación teórico-práctica integral enfocada a los resultados, sin olvidar la esencia del legado recibido.

Muchas veces se ha dicho que el queso es tan antiguo como la humanidad, pero no se puede pensar en su origen hasta el neolítico, cuando el hombre se hizo sedentario, ganadero y agricultor. En el periodo paleolítico anterior, el hombre era cazador, por lo que es de suponer que no elaborara quesos. Ciertamente, antes de producir el queso, el hombre tuvo que domesticar a los animales: mamíferos, vacas, ovejas, cabras, caballos, búfalos, camellos, etcétera, para obtener de ellos su leche.

De todas formas parece evidente que el queso debe ser considerado como uno de los alimentos más antiguos de la humanidad.

En lo que parece que todos coinciden es en que el queso *se inventó a sí mismo.* Se dice que, cierto día muy caluroso, un pastor, al regresar a su casa, puso la leche en una bolsa hecha con el estómago de un cordero que había matado para comer su carne, y, cuál fue su sorpresa, cuando al intentar vaciar la leche, se encontró que ésta se había cuajado y solidificado. En su decepción, pensó que era un castigo de los dioses, pero pronto descubrió que se trataba de otro tipo de alimento.

En Andalucía, las primeras noticias escritas relacionadas con el queso proceden de historiadores romanos, que ya mencionaban a *Gaderira* -Gadir-Cádiz- y citaban que en las riberas de los ríos andaluces pastaban grandes rebaños de vacas, cuya leche destinaban seguramente a la producción de queso. Los romanos lograron perfeccionar las técnicas de elaboración del queso, llegando a conseguir un queso de tanta calidad, que era muy apreciado en la antigua Roma, siendo transportado en contenedores junto al trigo, o en tinajas de barro con aceite. También los quesos andaluces jugaron un papel importante en la alimentación de los soldados romanos, llegándose a utilizar incluso como pago de tributos.

Los árabes también hicieron suya la invención del queso, basándose en la antigua leyenda de pastores. De lo que no cabe duda es que cuando invadieron la Península ya eran grandes conocedores del queso. Aunque no eran grandes consumidores de queso curado, tomaban el queso en cuajadas, fresco y especialmente en las elaboraciones de pastelería, mezclándolo con miel. Prueba de ello es que uno se sus platos, *almojábana*, consistía en una especie de bollo hecho con queso horneado, que se servía con miel y canela.

En la historia de la humanidad y en todo el planeta Tierra, se le ha otorgado a los lácteos un valor muy importante. Así se creyó que la Vía Láctea, se formó a partir de las gotas de leche que caían de la diosa madre mientras amamantaba, formando así las estrellas.

Más próximos a nuestros días, han sido los pastores y su entorno familiar los artífices del actual queso artesano andaluz. El queso era su *modus vivendi*, tanto en sus lugares de residencia habituales, como durante la trashumancia. Era práctica habitual el que ellos separasen una parte de la leche del ordeño diario para hacer queso.

El proceso de elaboración del queso consistía en colar la leche para eliminar posibles impurezas -paja, hierba, etcétera-; colocarla cerca de la lumbre para templarla; añadir el cuajo necesario y dejar que la leche reposara cerca del fuego hasta que cuajara. Posteriormente, se disponía esta cuajada en moldes de esparto o de madera agujereada, que se colocaba encima de una tabla de madera dura con dibujos centrales y canales para permitir la salida del suero, llamada *entremijo*, y posteriormente se apretaba con las manos y a su vez se comprimía el molde con el fin de permitir la salida del suero. Este molde, llamado

cincho, consistía en una cinta de esparto o de madera con unos agujeros simulando un cinturón, que en un extremo tenía una cinta o gancho, que cada vez que se apretaba comprimía la masa. Finalmente, la cuajada prensada se salaba y se dejaba en un sitio fresco. El suero resultante del escurrido y prensado se utilizaba como alimento para la familia -casi siempre migado con pan-. En caso de que sobrase suero se daba a los animales, especialmente a los cerdos e incluso a los perros.

Poco han cambiado las cosas en muchos aspectos relativos a la elaboración artesanal de quesos. Los utensilios son más modernos. Por ejemplo, los cinchos son de material fácilmente limpiable, pero mantienen la forma arcaica. El transporte y conservación se realizan en cámaras acondicionadas a las normas sanitarias, pero las técnicas de elaboración siguen siendo muy parecidas a los antiguos sistemas artesanales de antaño.

La adquisición de competencias profesionales. Necesidad de la formación y metodología

Estamos en un mundo que cambia de manera vertiginosa, donde los avances tanto en lo laboral como en el ocio, nos hacen tener que estar en permanente alerta para no quedarnos obsoletos. Los libros ya no se leen únicamente en papel, si salimos de viaje compramos los billetes por internet, y nos guiamos por la calle gracias al navegador del móvil.

Si esto sucede de manera habitual en el ámbito social, en el laboral también se producen cambios de forma rapidísima. Como consecuencia, ya no es suficiente con una formación que nos habilite para trabajar, ya que una vez establecidos, debemos continuar actualizando y profundizando los conocimientos que poseemos, hablamos de un aprendizaje a lo largo de toda la vida.

Es un hecho indiscutible que los trabajadores y empresarios deben estar en permanente aprendizaje. Aumentar nuestros conocimientos hará que seamos más eficientes, que trabajemos mejor y aumente nuestra autoestima. Es algo que beneficia a la empresa, ya que cuanto más cualificados estén los trabajadores, la competencia profesional aumentará, se incrementará la productividad y se cometerán menos errores. Las empresas demandarán en los próximos años profesionales flexibles, transversales y que sepan anticiparse a las necesidades que demanda la actividad desarrollada.

Decía Charles Darwin que *las especies que sobreviven no son las más fuertes, ni las más rápidas, ni las más inteligentes; sino aquellas que se adaptan mejor al cambio*, una capacidad de la que nuestra especie hace gala y que necesitamos fomentar permanentemente. Basta pensar que el ochenta y cinco por ciento de los trabajos que existirán en 2030 no se han inventado todavía, para darnos cuenta de su importancia.

Existen en la actualidad diferentes formas para un buen proceso de reciclaje laboral y desarrollo de los conocimientos. La oferta es muy variada, pudiendo elegir programas que se adecuen a nuestras necesidades formativas, es decir, confeccionados a medida.

El análisis de la realidad que nos rodea justifica sobradamente la existencia de funciones formativas en las empresas queseras y de cualquier otro tipo. Vivimos en una sociedad caracterizada por el cambio acelerado de los elementos que la integran. El fenómeno del cambio no es nuevo; lo que sí es nuevo de nuestra época, es la rapidez, frecuencia, naturaleza e impacto del cambio. Necesitamos dar respuesta a cuestiones como los avances tecnológicos y en particular los avances en tecnologías de la información, la internacionalización, de los mercados, la evolución de los mercados, evolución de los sistemas de gestión y producción e innovación, y evolución de los productos.

A veces no basta con aprender. Si bien es el aspecto fundamental en la formación, esta debe caracterizarse por dar a los trabajadores y empresarios la posibilidad de razonar, de adaptarse por sí mismos al cambio, a la novedad que demanda una sociedad que evoluciona muy rápidamente.

Formamos la inteligencia de las personas, de nuestros ganaderos. Les enseñamos el porqué, para que no sólo aprendan, sino que comprendan. Porque así adquieren recursos propios para saber actuar ante las diversas cuestiones que se les planteen.

Hemos de apostar por una formación dinámica, donde el alumno participa, nos trasladamos a su contexto, integrando la enseñanza en su entorno productivo, buscando cuáles son sus problemas, sus necesidades, trabajando con él, sus experiencias permiten que la formación sea un flujo continuo entre alumno-profesor, propiciando una formación significativa, humana y de calidad.

Al inicio del desarrollo del programa formativo, se presenta el Centro así como la acción formativa en la que el alumno va a tomar parte. Se introduce a los profesores y se comentan los objetivos a cubrir. En un clima de confianza se procura que los alumnos se conozcan entre sí, y, tan importante como lo anterior, que el profesorado los conozca.

Previo a la acción formativa, es fundamental, para el correcto desarrollo del módulo, interpretar cuáles son los conocimientos del grupo y sus experiencias en esta área de conocimiento. A efectos docentes, saber hacia dónde se orientan las necesidades formativas de la persona, permite favorecer los intereses del grupo, optimizando la enseñanza y encauzando los objetivos a conseguir. Todas las acciones formativas tienen un carácter eminentemente práctico y participativo. A su vez, se ven reforzadas y complementadas con la ayuda y soporte de medios audiovisuales.

La interpelación es constante, y las prácticas se desarrollan en las propias instalaciones y Planta Quesera del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque; la acción formativa es personalizada. Es preciso significar el carácter práctico de la formación. Para los alumnos, saber que el resultado práctico se obtiene mediante el aprendizaje en un contexto real, es un estímulo para participar aún más en el proceso de formación.

Concluida la acción formativa, la opinión de la persona es importante. Sirve para mejorar, para reconducir los planteamientos, y mejorar la calidad de la formación y los medios y recursos utilizados. Mediante un test de evaluación de carácter anónimo, el alumno expresa su opinión respecto al curso, el Centro, el profesorado, etcétera. Cualquier sugerencia o comentario ayuda a mejorar en todas las variables que inciden en el proceso formativo.

La relación entre el Centro y el alumnado no se acaba a la conclusión de la acción formativa, se sigue ofreciendo asesoramiento en su proyecto de quesería o en las actividades en las que desea innovar.

Asimismo y en la medida que lo permiten los recursos humanos, es de vital importancia hacer un seguimiento, una vez finalizado el itinerario formativo desarrollado en el Centro, clarificando y haciendo hincapié en los conceptos fundamentales que se deben comprender, retener y aplicar en el contexto vital donde se desarrolla la actividad -in situ-.

Formando maestros queseros

Para dar respuesta a las necesidades formativas y de asesoramiento y transferencia de tecnología, se crea la *Planta Piloto de Lácteos* en 1986, ubicada en la localidad de Hinojosa del Duque, dependiente de la Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias; en la actualidad Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Para la formación de nuestros Maestros Queseros -ahora denominados Especialista en Quesería-, la *Planta Piloto de Lácteos* del Centro cuenta con un laboratorio de control de calidad, zona de producción, y otras dependencias dotadas de distinta tipología de instalaciones y equipos para diferentes tecnologías y volúmenes de producción.

Las primeras acciones formativas se impartieron a finales de 1988 con una duración reducida. Los temas abordados en aquel momento trataban sobre la iniciación y perfeccionamiento en la elaboración de quesos. En estas fechas Andalucía apenas contaba con cinco empresas lácteas, no obstante, disponía de un gran patrimonio quesero, contemplado en el Catálogo de quesos de España -1991-. De estos

quesos tradicionales, diez eran de cabra y cinco de oveja. A demanda del sector ganadero andaluz, en 1990 se amplió la oferta formativa disponible, a un programa de mayor duración, de cinco módulos, denominado *Elaboración Artesanal de Quesos*, que pretendía abarcar también el aprendizaje para la producción de quesos madurados y frescos. Ello sirvió para la creación de las primeras empresas queseras artesanales en Andalucía, algunas de ellas con un gran volumen de producción en la actualidad. Esto despertó una gran inquietud en el sector caprino de la comunidad que llevó a ampliar el proyecto formativo al denominado *Maestro Quesero*, que ofrecía una formación más integral para la creación de empresas lácteas, con módulos más especializados.

Elaboración en planta. Foto: Reyes Alonso Martín.

Con fecha 10 de Junio de 1996, la industria láctea del Centro quedó inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos. La actividad que quedó registrada fue: fabricación, envasado, distribución y almacenes de quesos curados, quesos frescos, cuajadas y requesón.

Oportunidad del Programa

Tiene como finalidad básica el desarrollo de las capacidades necesarias para que los destinatarios puedan desenvolverse en el futuro con un juicio crítico que le permita adoptar actitudes y comportamientos basados en valores y libremente asumidos. Asimismo adquirir las competencias profesionales necesarias para el desempeño de las funciones del maestro quesero. Dadas las diferentes situaciones de partida de los destinatarios la formación parte de la base, comenzar por los cimientos. Elevar el conocimiento básico de los maestros queseros, su capacidad de aprendizaje -capacidad para entender el mundo y desarrollar ideas-, constituye un objetivo clave de la formación en tecnología quesera posibilitar la adaptación a los cambios dentro del sector lácteo en constante evolución. Los programas formativos

se diseñan teniendo en cuenta las particularidades del sector y evitar trasladar esquemas formativos del medio urbano al medio rural. El trabajador y empresario del sector quesero necesita motivación y una formación significativa. Es necesario dotar de herramientas más que de contenidos: técnicas de aprendizaje permanente, búsqueda de información... Este programa está orientado a los resultados y tiene como objetivo abrir el conocimiento a la innovación y otras formas del saber.

De las reuniones mantenidas con Asociaciones de Queseros, Cooperativas y otras Organizaciones, se realiza un estudio de necesidades formativas que permite planificar el programa al perfil y competencias de estos profesionales. De esta forma se consigue una formación a medida, personalizada y efectiva, integrándose en el contexto de la actividad del alumno, extrapolando sus casos reales a la propia acción formativa.

Resulta de interés hacer referencia a la normativa que se detalla, relacionada con el sector quesero artesanal de Andalucía y que afecta a la cualificación necesaria que han de poseer los maestros queseros para el desempeño de su actividad.

El Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, que regula la artesanía alimentaria en Andalucía, establece que la producción artesanal alimentaria es una actividad de suma importancia para la Comunidad Autónoma, siendo preciso conservar, proteger y regular aquellos métodos de producción artesanales, realizados por pequeñas empresas o explotaciones agrarias, en las que la intervención o proximidad de sus titulares es relevante en el proceso productivo. Por otra parte, el reconocimiento de la cualificación de la persona artesana, definida en este Decreto, se puede acreditar en base al desempeño de la actividad profesional durante un periodo mínimo de tres años, por estar en posesión de títulos o certificados de competencias adquiridos a través de formación reglada específica, o en su caso, mediante un mínimo de trescientas horas de formación especializada.

Por otra parte, la Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía, contempla, entre otros, la descripción de las condiciones de los procesos de elaboración para que un queso pueda ser comercializado bajo la mención «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja»; de las prácticas permitidas y prohibidas; de los ingredientes esenciales y facultativos que pueden emplearse; al objeto que los quesos elaborados bajo esta Norma Técnica pueden denominarse como «Producto Artesano».

En todo caso, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos en lo referente a las denominaciones del mismo atendiendo al origen de la leche, a su maduración y a su contenido en materia grasa.

Asimismo, por su idoneidad, podrán aplicarse las «guías de buenas prácticas de higiene» o «guías de prácticas correctas de higiene», elaboradas por el sector y validadas al efecto por la autoridad competente, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo III del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Programa Formativo especialista en quesería

El objetivo primordial de este curso es el desarrollo y profesionalización del sector lácteo artesanal a través de acciones formativas, de experimentación, divulgación y asesoramiento técnico. Para ello, el curso consta de quinientas veinte horas lectivas repartidas en trece módulos y cuya duración es de catorce semanas, adaptadas a los ciclos productivos de los destinatarios.

Para la finalización del Itinerario Formativo de Especialista en Quesería, es necesario cursar los trece módulos de los que está compuesto -ver cuadro 1-.

Cuadro 1

Tipo de Formación: Semipresencial, Nº horas lectivas: 520
M= Módulo. UD = Unidad Didáctica.

M1. Recepción y Almacenamiento de la leche.
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. La leche; composición y características
UD2. Proceso de recepción de la leche
UD3. Almacenamiento de la leche
UD4. Control del proceso automatizado en la recepción de leche

M2. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas Auxiliares
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Recepción de materias auxiliares en las industrias lácteas
UD2. Almacenamiento de las materias primas
UD3. Control de proceso automatizado en la recepción de materias primas

M3. Prevención de Riesgos Laborales e Incidencia Ambiental de la Industria Láctea
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Prevención de riesgos laborales
UD2. Incidencia ambiental de la industria láctea

M4. Instalaciones y Maquinaria
Horas lectivas: 30 presenciales, 40 a distancia
UD1. Instalaciones de tratamientos previos en la leche y materias primas
UD2. Sistemas y servicios auxiliares para el tratamiento de la leche
UD3. Tratamientos térmicos de la leche
UD4. Separadoras centrífugas de la leche
UD5. Homogeneizadores de la leche
UD6. Separación por membranas
UD7. Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos

M5. Operaciones Básicas
Horas lectivas: 30 presenciales, 20 a distancia
UD1. Tipos y variedades de quesos
UD2. Preparación de la leche para el cuajado
UD3. Cuajado de la leche
UD4. Moldeado y prensado de los quesos
UD5. Salado de los quesos

M6. Elaboración de Queso Fresco
Horas lectivas: 30 presenciales, 10 a distancia
UD1. Elaboración de diferentes tipos de quesos frescos y cuajadas

M7. Elaboración de Queso Curado
Horas lectivas: 30 presenciales, 10 a distancia
UD1. Procesos y métodos de maduración de los quesos
UD2. Elaboración de diferentes tipos de quesos semicurados y curados

M8. Control de Calidad
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado
UD2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso
UD3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos
UD4. Métodos y medios para la toma de muestras
UD5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
UD6. Acondicionamiento y recubrimiento del queso. Materiales y métodos

M9. Diversificación e Innovación de la Producción Quesera
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Innovación en la producción láctea artesanal
UD2. Elaboración de diferentes tipos de productos lácteos

M10. Asociacionismo y Relaciones Laborales en la Empresa Quesera
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Introducción. Asociacionismo Agroalimentario: Fundamentos, formas asociativas e importancia
UD2. Tipos de entidades asociativas. Influencia en la Administración y Dirección
UD3. Concentración empresarial y asociacionismo agroalimentario
UD4. Seguridad Social
UD5. Fiscalidad y tratamiento contable

M11. Comercialización de Productos Lácteos
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Preferencias del consumidor. Consumo de productos lácteos
UD2. Estudio de mercado
UD3. Canales de comercialización
UD4. Plan de Marketing

M12. Prácticas Profesionales (FCT)
Horas lectivas: 80 horas en industrias queseras

M13. Economía de la Empresa Quesera
Horas lectivas: 30 presenciales
UD1. Normativa aplicable a las industrias lácteas
UD2. Plan de inversión de bienes y equipos
UD3. Estudio de viabilidad de proyectos de empresas queseras
UD4. Ayudas a la empresa quesera

TOTAL. Horas lectivas: 440 Presenciales, 80 a distancia

Contexto donde se desarrolla la formación

Es necesario resaltar que el nivel de desarrollo de un sector productivo y el éxito de sus empresas está íntimamente ligado a la adecuada cualificación profesional de sus recursos humanos, auténticos cimientos de toda la estructura de la cadena de valor.

En 2013, *Maestro Quesero* pasó a denominarse *Especialista en Quesería* con una duración de 520 horas, adecuándolo al Certificado de Profesionalidad de Quesería, de la familia profesional de Industrias Alimentarias establecidas por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social y a la demanda formativa exi-

gible a todos aquellos productores que quieran acogerse al Decreto 352/2011, de Artesanía alimentaria de Andalucía.

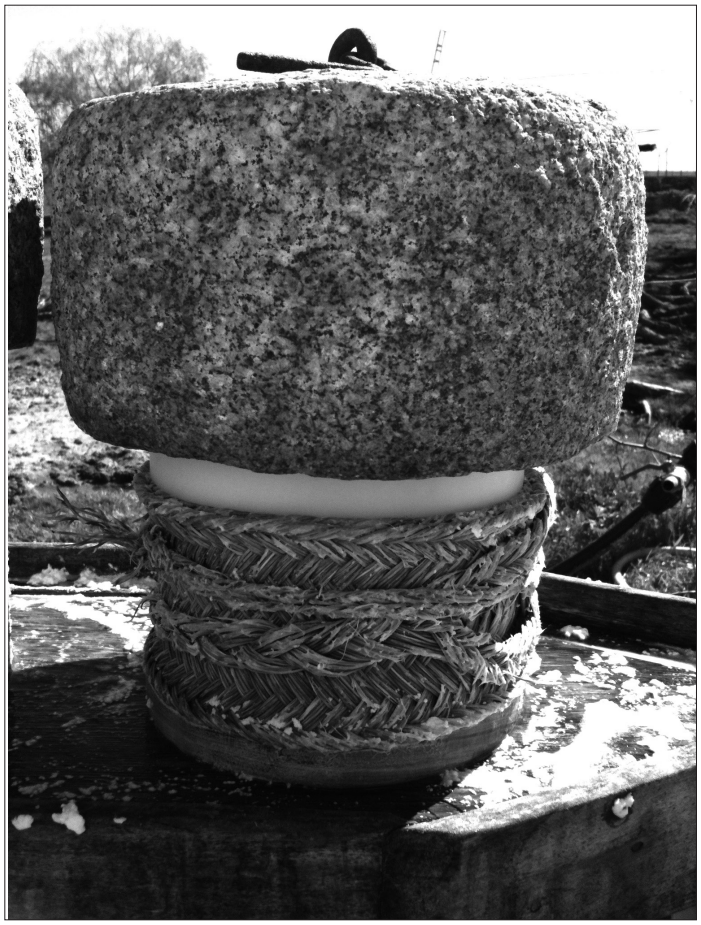
En este sentido las actividades de formación en el sector lácteo han demostrado ser herramientas útiles y eficaces para la adecuada capacitación y el perfeccionamiento de los recursos humanos que van a desarrollar su actividad en los trabajos relacionados con las diferentes competencias profesionales necesarias en las queserías andaluzas. Por ello, se considera objetivo prioritario dotar de cualificación a los profesionales de este sector productivo y otras personas vinculadas a la cadena de valor sectorial. No hay que olvidar que las industrias de primera transformación, como las lácteas, destacan por su gran influencia sobre la actividad ganadera, que suministra las materias primas que serán transformadas por las empresas.

El programa formativo de Maestro Quesero, hasta 2012 y a partir de este curso y en la actualidad, Especialista en Quesería, ha sido pionero en su género en España y Andalucía, y durante años ha contribuido de manera notable a la capacitación de un elevado número de profesionales del sector quesero.
En general, las innovaciones cada día más necesarias, no se centran únicamente en los procesos tecnológicos, sino que afectan a todos los elementos y áreas funcionales de las empresas queseras: aprovisionamiento, líneas de elaboración, control de calidad, composición y características nutricionales de los productos, manejo y conservación, presentación, promoción, distribución y comercialización, entre otros. En algunos casos, el éxito de una estrategia innovadora se ha debido a un cambio de lenguaje por parte de los empresarios a la hora de explicar, narrar o transmitir las características de sus productos entre sus clientes, basado en una nueva política de marketing, que integra todos los elementos de la empresa. Tipo de sistema ganadero, procedencia de la leche, rebaños de razas autóctonas, dieta alimentaria de los animales, aprovechamiento de los pastos y otros recursos naturales, sanidad y bienestar del ganado, receta tradicional de la zona, procedimiento artesanal, conservación natural, ausencia de aditivos y otras sustancias de síntesis química, presentaciones típicas, rápida distribución según el lema *del campo a la mesa*, etcétera.

Cualquier quesería que quiera desarrollarse de un modo sostenible a largo plazo y asegurar su crecimiento en el futuro deberá apostar decididamente -para no quedar rezagado- por la incorporación de innovaciones en sus procesos productivos actuales, así como por la formación continua de sus recursos humanos. Ante este desafío, las microempresas y pymes mayoritarias en el sector lácteo español tienen necesariamente que modificar sus estrategias para adaptarse a los nuevos tiempos, igual que las grandes industrias. Para ello, y aunque pueda parecer lo contrario, no se trata de realizar grandes inversiones en costosos y sofisticados equipos e instalaciones o de incorporar maquinaria de alta complejidad, claramente fuera del alcance de las pequeñas empresas, sino de desarrollar estrategias imaginativas,

que permitan mejorar la diferenciación de sus productos entre las múltiples opciones que se comercializan actualmente en el mercado.

Desde que abrió sus puertas, la Planta Piloto de Lácteos del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque, ha formado a 570 alumnos, 318 hombres y 252 mujeres, principalmente de Andalucía pero también de otras comunidades autónomas -Castilla la Mancha, Extremadura, Canarias, Murcia, País Vasco...-. En los últimos diez años, el cincuenta y cuatro por ciento de los alumnos han sido ganaderos, el ochenta y nueve por ciento de caprino de leche, con una edad media de treinta y cinco años, una experiencia previa de cinco años y un nivel de estudios diverso, que abarca desde los estudios básicos obligatorios hasta los titulados universitarios. Del porcentaje de ganaderos que completaron el programa formativo, el cincuenta y dos por ciento constituyó una nueva empresa en el sector lácteo, permitiendo la creación de nuevos puestos de trabajo, y contribuyendo con ello a la fijación de la población al territorio.



Prensado Tradicional realizado por pastores. Foto: Reyes Alonso Martín.

Además, la transformación de la propia producción de leche ha supuesto para el ganadero la ruta hacia la viabilidad de la explotación de caprino y de la quesería artesanal o de granja.

En el sector quesero artesanal se conjugan los métodos tradicionales con innovadoras tecnologías y la investigación. En todos los casos se cumplen las más exigentes normas de seguridad alimentaria, trazabilidad y calidad, tanto en las materias primas como en los procesos de transformación, conscientes del enorme potencial que existe para impulsar la comercialización del producto y, con ello, obtener valor añadido y rentabilidad a toda la cadena de valor, comenzando por los ganaderos, tan importantes en nuestros territorios y pueblos de Andalucía.

Para cumplir con estas premisas es necesario dotar a los emprendedores de una cualificación profesional a la altura que exige el contexto actual, máxime con la incertidumbre generada, a nivel mundial, por el efecto post COVID-19.

Bibliografía

MADRID VICENTE, A., "Formación Profesional en Industrias Lácteas", 1ª Ed., AMV Ediciones, 2017.

INDO. "Inventario de Quesos Artesanos en España", MAPA, Barcelona, 1986.

CENTRO IFAPA DE HINOJOSA DEL DUQUE
Carretera El Viso, km 15
14270 Hinojosa del Duque (Córdoba)
Teléfono: 957 14 95 16
Email: hinojosa.ifapa@juntadeandalucia.es
Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
Email: webmaster.ifapa@juntadeandalucia.es

Etiqueta de quesos elaborados en las prácticas de alumnos en el Centro.

Las Ferias del Queso

La Feria del Queso de Villaluenga del Rosario

Una feria con repercusión turística en el ámbito de la Comunidad Autónoma Andaluza

Por Alfonso C. Moscoso González

Andalucía cuenta con un importante patrimonio quesero, fruto de nuestro clima, suelo, vegetación y razas autóctonas. Nuestros pueblos no dejaron caer en el olvido el saber hacer de nuestros antepasados, cuyo modo de elaborar el queso ha sido transmitido de generación en generación hasta nuestros días, conservándose así un importante patrimonio cultural, etnográfico y gastronómico, generador de riqueza y desarrollo en nuestro medio rural.

La Sierra de Cádiz posee una gran riqueza ganadera, contando con 44.242 cabezas de caprino y 47.907 de ovino, muchas de ellas pertenecientes a razas autóctonas adaptadas a las condiciones serranas. Esta abundancia se refleja en la existencia de un buen número de queserías artesanas -el setenta por ciento de las queserías artesanales de la provincia-, que elaboran un producto de calidad que cuenta con unas características propias de aroma y sabor que lo distingue de otros territorios, ofreciendo al consumidor un queso muy característico, que destila la esencia de la ganadería de nuestra comarca.

La receta de nuestras empresas está basada en procesos de elaboración ancestrales, aunque con una tecnología aplicada que permite, además, obtener un producto excelente que llega hasta los hogares con todas las garantías sanitarias propias de un alimento de toda confianza.

En la Sierra de Cádiz la mayor parte de las explotaciones ganaderas se gestionan en régimen semiextensivo. Por lo general, se aprovechan los pastizales naturales en mayor o menor grado, proporcionando a los animales algún tipo de complementación nutritiva.

Panorámica general de la ubicación de la Feria del Queso de Villaluenga del Rosario. Foto: Esteban Fernández.

La calidad de estos quesos de la Sierra de Cádiz está siendo muy reconocida, y ha merecido multitud de galardones en muy diversos certámenes, tanto a nivel nacional, entre los que se encuentran los otorgados por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, en la Feria del Queso de Teba, y por la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía; como a nivel internacional, entre los que encontramos los premios Cincho, de alcance internacional, organizados por la Consejería de Agricultura y Pesca de Castilla-León, los concedidos por el concurso internacional de quesos de Italia, los premios Roma -el galardón más relevante que se otorga en Europa en materia de quesos, organizado por la Cámara de Comercio de la capital italiana-, y los obtenidos en el World Cheese Awards, el concurso más importante a nivel internacional, que los ha elevado a la categoría de los mejores del mundo, y en algunas de cuyas ediciones han llegado literalmente a arrasar, acaparando nuestros quesos un número inusual de galardones.

La Sierra de Cádiz es hoy día un referente en la producción y comercialización de quesos artesanales, y por ello el Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario ha conseguido, a través de la Junta de Andalucía, que nuestra Feria sea declarada *Acontecimiento de Interés Turístico de Andalucía,* dado el éxito de pú-

Diferentes instantáneas de la Feria del Queso de Villaluenga del Rosario, en las que podemos apreciar el ambiente general; la trastienda de una quesería -Quesos Payoyo-; quesos preparados para una cata; y las chicas y chicos de Quesandaluz, asociación sin ánimo de lucro fundada en 2007, que se encargan de la organización del concurso de quesos realizado en la feria. Fotos: Esteban Fernández.

blico, de ventas y de participación registrado en las once ediciones celebradas desde 2008, alcanzando cifras tan importantes como treinta mil asistentes y más de cuarenta mil kilos en venta de queso, y una participación de treinta queserías de todas las provincias andaluzas. Y claro está, todo esto supone asimismo la ocupación turística de toda la zona, al no contar Villaluenga con capacidad para alojar a todos los visitantes de la Feria.

La Feria acerca al público en general a los quesos artesanales, ofreciéndole un mercado en el que queserías procedentes de toda la región andaluza muestran sus productos, con la posibilidad de vender directamente al público, y con una gran repercusión turística a nivel andaluz y nacional, pues llegan visitantes de toda nuestra Comunidad y de España.

La gastronomía se ha revelado como uno de los principales recursos para el turismo en el medio rural, que cuenta con una referencia especial en aquellos territorios en los que se producen, cuidan y promocionan genuinos productos agroalimentarios, como es el caso de nuestros quesos, elaborados de forma artesanal. Cada vez son más los turistas y visitantes que ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura subyacente en un lugar. No es solamente el acto de probar los platos lo que les atrae, es también la motivación adicional que procura la posibilidad de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía y la cultura de un pueblo, y la oportunidad de visitar museos, participar en talleres de ordeño o de elaboración de queso, etcétera.

Por esta razón en nuestra Feria, todos los restaurantes de la zona ofrecen a los visitantes en su carta un plato elaborado con el queso artesano y tradicional producido en el municipio, lo que les permite realizar una ruta gastronómica sustentada por recetas tradicionales e innovadoras, y una cocina de identidad comarcal que aprovecha el producto estrella, el queso, que de forma natural, artesanal y exquisita, se está produciendo en la Comarca.

Desde estas páginas queremos invitarles a todos ustedes a visitarnos. Tanto si son amantes del queso, como de la cultura y el mundo rural, o de los paisajes y la naturaleza más sobresalientes, han de venir a conocernos. Nuestro pueblo es pequeño en habitantes, apenas quinientos, pero grande en cultura y en queserías.

Nuestro mundo está hecho de queso... de algunos de los mejores quesos del mundo.

Quesierra

Por la Asociación de Artesanos Queseros de la Sierra de Cádiz

La Asociación de Artesanos Queseros de la Sierra de Cádiz se reúne cada año en un evento especialmente diseñado para ellos en la localidad de Villamartín, donde los alquimistas de la leche Payoya y Merina Grazalemeña ofrecen a toda la provincia sus mejores creaciones, sus novedades, intercambian conocimientos, etcétera. Sin lugar a dudas es el punto de encuentro de una generación de empresas propias de la Sierra de Cádiz que tienen como nexo común el brillante sector del queso artesano.

I Feria de Productores de la Sierra de Cádiz Quesierra, dentro de ExpoSierra Villamartín 2017. Foto: Andrés J. Alpresa.

En las instalaciones de la Cooperativa del Campo de Villamartín, en el mes de abril, se celebra Quesierra, que aglutina una numerosa exposición, in-situ, de las queserías de la Sierra. Junto a ella se convoca un concurso de catas de quesos con un buen y nutrido fondo de quesos de toda Andalucía, que concursan para ser ganadores de tan prestigiosa prueba.

Durante tres días se dispone una gran nave que se viste con sus mejores galas para recibir y exponer ante el público de la provincia las mejores creaciones, promocionando a estas queserías y, por ende, nuestra riqueza endógena, amplificando sus capacidades comerciales, y dando una proyección para todos nuestros valores etnológicos, no solo los directamente relacionados con el queso, sino todos aquellos otros sectores que establecen sus correspondientes sinergias, especialmente el turístico y, cómo no, a todo el abanico del sector gastronómico.

Alumnado de la Escuela de Hostelería de Arcos presenta el panel de quesos preparados para observar, oler y degustar hasta un centenar de quesos de más de 30 queserías andaluzas, la mayoría de la provincia de Cádiz. Foto: Comeencasa

Ponemos en valor los pastos con los que se alimenta el ganado, las razas, la leche, el proceso..., y sobre todo, un producto final diferente a todo lo que se hace, que sitúa los quesos de la Sierra de Cádiz en la punta de lanza mundial de la gastronomía.

Quesierra ha lanzado en sus últimas ediciones, una apuesta gastronómica dirigida a la alta cocina, contando con cocineros de primera línea que están creando platos de vanguardia en sus cartas de estrella Michelin, creaciones que a su vez se están expandiendo en todos los fogones de la provincia y en el prestigioso concurso *Chef Sierra de Cádiz*.

Participantes en las diferentes showcooking celebradas en Quesierra 2019. Aparecen, entre otros, Daniel Ramos, gerente de La Cremita; Juan Luis Fernández, chef con una estrella Michelin en Lu, Cocina y Alma (Jerez), Javier Roldán, (Restaurante Universo Santi, Jerez), Mauro Barreiro (La Curiosidad de Mauro, Cádiz), Israel Ramos (Mantúa, Jerez de la Fra.), Antonio Orozco, cocinero y profesor; Carmen Tamayo (integrante del equipo Chefsierra, hotel restaurante del Carmen, Prado del Rey), Enrique Sánchez (Cocinero y presentador del programa Cómetelo de Canal Sur) y Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres, dos Estrella Michelin, Barcelona). Foto: Vorazes Gastroeventos.

Los queseros artesanales no han dejado de contribuir a la promoción de otro producto como son los vinos tranquilos de la provincia, naturalmente con creaciones auspiciadas en el Parque Natural, que propician y elevan, con su maridaje, tan exclusivo producto. Todo ello nos habla de la tremenda bondad y generosidad de un sector que aúna esfuerzos, comparte conocimientos y apoya el entorno económico, características que confluyen en el evento y que son propias de la Sierra de Cádiz y su Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema.

Junto a las empresas de queseros artesanos que conforman el *núcleo duro* del evento, hay otras organizaciones que facilitan su desarrollo, como son la Escuela de Hostelería, la Cooperativa del Campo, Expoalia, Ifapa, Chef Sierra de Cádiz, etcétera. Y desde el punto de vista público, el incesante apoyo del Ayuntamiento de Villamartín para la consecución de todas las iniciativas.

Villamartín. Dibujo de Fernando Álvarez.

Payoyas y Merinas

Payoyas y Merinas, nuestras razas lecheras

En los siguientes capítulos nos ocupamos de dos de nuestras razas ganaderas autóctonas emblemáticas con aptitud lechera, y que se encuentran en peligro de extinción: la cabra payoya -o montejaqueña-, y la oveja merina de Grazalema.

Con su leche se elaboran buena parte de los quesos del ámbito territorial considerado en esta publicación.

Dibujo de Fernando Álvarez

Raza ovina Merina de Grazalema

Por José Alfredo Castro Mateo

La oveja Merina de Grazalema es la única raza ovina autóctona de Andalucía con producción lechera para su destino a la elaboración de quesos. La denominación de Merina de Grazalema proviene de su antecesor inmediato, el Merino, y de su especial localización en el Parque Natural Sierra de Grazalema, muy ligado a la raza en lo referente a su cría y a la industria textil apoyada en su lana. Con respecto a su origen, la hipótesis más aceptada es la que considera a esta raza como producto ancestral -estimado en un par de siglos- del cruzamiento entre las razas Merina y Churra. En este sentido, la raza Churra sería la responsable del embastecimiento de su lana y del incremento de su capacidad lechera, y el resto de parámetros morfológicos son originarios de su tronco merino. El Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España incluye ésta raza en el grupo de Razas Autóctonas en Peligro de Extinción según la Orden de 8 de enero de 1997.

Trataremos a continuación de facilitarles un acercamiento a esta raza, a través de algunas notas sobre su historia, características generales, censos, valor social, distribución, características productivas, etcétera.

Un poquito de historia

Durante los siglos XVIII y XIX la industria textil tuvo un gran auge en los municipios de la Sierra de Cádiz, principalmente en Grazalema. Esta industria estaba sustentada en la producción lanera de un ecotipo derivado del Merino Autóctono Español, la oveja Merina de Grazalema. Sin embargo, en el último tercio del siglo XIX, la microeconomía de la Sierra de Grazalema sufriría una fuerte decadencia, sucumbiendo ante la Revolución Industrial Inglesa y el enorme desarrollo de la industria textil que se produjo en Cataluña. A partir de esta etapa de la historia, desaparecería la especificidad productiva que mantenía en auge a este grupo étnico, quedando relegada a la tercera posición la aptitud lanera, redirigiéndose su explotación hacia la producción de corderos y la elaboración de quesos artesanales.

La falta de una clara orientación productiva junto con la consideración de ecotipo, y no de raza, derivaría en un descenso acusado del número de efectivos ovinos presentes en la zona. En los años 70 estuvo a punto de desaparecer -no había más de dos mil cabezas en pureza- debido a los cruces con otras razas de aptitud cárnica, produciéndose un gran descenso de su población pura y llegando, por tanto, a una crítica situación. Pudo salvarse de la extinción gracias a la iniciativa de algunos ganaderos, que se asociaron, y de organismos públicos, principalmente la Diputación de Cádiz y la Universidad de Córdoba.

En julio de 2001, tras numerosas reuniones y años de búsqueda de los pocos ejemplares puros que quedaban por la Sierra de Cádiz, se constituyó en Villaluenga del Rosario una asociación para la defensa, recuperación y promoción de esta raza, que se denominó Asociación de Criadores de la Raza Merina

Dibujo de Fernando Álvarez

de Grazalema -AMEGRA-, que consiguió reunir y mantener varios rebaños en pureza en la Sierra de Cádiz. El primer núcleo de ganaderos -germen de la Asociación- lo componían veintidós pastores de la sierra, y su coordinación técnica fue dirigida desde un principio por la cooperativa agroganadera Los Remedios, a la que los organismos públicos anteriormente mencionados ayudaban en los aspectos de caracterización de la raza, y en la búsqueda de efectivos.

Fue así como los ganaderos -con la ayuda de la administración-, consiguieron una importante recuperación del número de efectivos de la raza durante las dos últimas décadas, llegándose alcanzar algo más de cinco mil animales, cantidad que viene manteniéndose en los censos de los últimos años.

Datos globales de AMEGRA en los últimos cinco años		2014	2015	2016	2017	2018
Libro Genealógico	Nº Ganaderías	35	36	36	36	36
	Censo Libro Genealógico (LG)	5325	5351	5578	5302	5424
	Nº Animales Sección Principal	4654	4750	4884	4889	4891
	Nº Total Animales activos en LG con Análisis Genéticos	4098	4343	4989	4896	5151
Control Rendimiento Lácteo	Nº Hembras en control rendimiento lechero	1883	1735	1752	1745	1798
	Nº Lactaciones Finalizadas	1750	1588	1671	1663	1663
	Nº Lactaciones Certificadas	1662	1221	1556	1522	1637
	Producción media (Kg)	123	125	125	117	121
	Duración Lactación	162	156	162	159	164
Evaluaciones Genéticas	Nº Hembras activas valoradas genéticamente	241	235	378	3001	2432
	Nº Machos activos valorados genéticamente	6	2	13	80	39
	Nº Hembras activas valoradas positivas por primera vez	--	75	177	584	346
	Nº Machos activos valorados positivos por primera vez	--	2	6	20	23

Diversas imágenes de carneros de la raza ovina merina de Grazalema. Fotos: Asociación de Criadores de la Raza Merina de Grazalema (AMEGRA)

Diversas imágenes de ovejas de la raza ovina merina de Grazalema. Fotos: Asociación de Criadores de la Raza Merina de Grazalema (AMEGRA).

A pesar de no querer cerrar puertas a otros modos productivos potenciales de esta raza -lana y carne-, sabemos que en la actualidad la recuperación de la Merina de Grazalema se ha conseguido principalmente gracias a su reorientación hacia la producción de leche para la elaboración de quesos de alta calidad, siendo este el eje principal del Programa de Cría de la raza.

Características generales

Los individuos de la raza se caracterizan por poseer perfil recto o subconvexo -un poco acarnerado-, y ser eumétricos y sublongilíneos, esto es, animales de tamaño mediano. De buen desarrollo corporal que registra pesos en los carneros que oscilan entre setenta y cinco y ochenta y cinco kilogramos, y entre cuarenta y cincuenta en las hembras. Cuernos de gran desarrollo y en espiral abierta frecuente en los machos, siendo las hembras acornes en su mayoría, siendo muy frecuente en ambos sexos que aparezca lana en la frente en forma de *tupé*. Una característica morfológica también muy peculiar de ésta raza, es el pliegue ventral del cuello, que está bastante desarrollado en ambos sexos y recibe el nombre de *goja*. El color de sus lanas y pieles es muy variable, dando lugar a bellas capas que reciben en la zona nombres tradicionales como *orita*, *bisoja*, *bellorina*, *moracha*, *zorruna*, etcétera. Las mamas tienen un desarrollo mediano, globosas, de piel fina y desprovista de lana a partir del segundo parto.

Valor social, adaptación al medio y distribución geográfica

Presenta una gran adaptación a zonas de altitud media alta -entre 500 y 1.700 metros- y a fuertes niveles pluviométricos. De hecho nos encontramos en una de las zonas más lluviosas de España, con medias superiores a los 2000 milímetros anuales. El área de ocupación del núcleo principal de la raza se centra en el Parque Natural Sierra de Grazalema, a caballo entre las provincias de Cádiz y Málaga, aunque en la actualidad también existen rebaños en otros Parques Naturales y sierras andaluzas, como en la Sierra Norte de Sevilla, y en la Sierra de Huelva.

Esta raza autóctona desempeña un gran papel social por el mantenimiento de la cultura, como el cante *por Serranas* con temática pastoril y las rutas trashumantes, las tradiciones pastoriles como fuentes, apriscos tradicionales, cencerros y hondas típicas de la zona -por enumerar algunas-, y por su aportación al desarrollo rural sostenible de la comarca, permitiendo el asentamiento de familias en zonas desfavorecidas de sierras agrestes, que crían esta raza a la vez que contribuyen al mantenimiento de parajes de alto valor ecológico ubicados, en la mayoría de los casos, en Parques Naturales.

Uno de los logros de la Asociación de Criadores de la Raza Merina de Grazalema -AMEGRA-, es la posibilidad de diferenciar a los productos procedentes de esta raza gracias al logotipo Raza Autóctona

100% Merina de Grazalema, que permite al consumidor la posibilidad de elegir nuestra raza y nuestros productos, colaborando así en la conservación de la Merina de Grazalema y en el mantenimiento del sistema de vida rural que orbita en torno a ella.

Características productivas y sistemas de explotación

Como hemos visto, en la actualidad la explotación de la raza Merina de Grazalema se orienta hacia la producción lechera para la elaboración del reconocido queso de Grazalema, incluido en el *Catálogo de Quesos Españoles* del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y a la producción de corderos ligeros como complemento a una economía fundamentalmente lechera de las explotaciones. Esta reconversión hacia la producción quesera ha supuesto una revitalización de las explotaciones, y está ayudando a mejorar la situación de la raza. La producción de leche se estima en 120 litros durante 150 días, con porcentajes medios de grasa del 7,5 % y un alto porcentaje de proteína, con medias del 6,5 %.

La producción lanar, a pesar de presentar un vellón de lana entrefina y de características homogéneas, no tiene actualmente el valor que tuvo hace décadas, cuando era el objetivo principal de ésta raza y se destinaba a la fabricación de los conocidos paños y mantas de Grazalema. Las pocas explotaciones con orientación cárnica única producen un cordero tipo *pascual* -mediano- y se vinculan, en la mayoría de los casos, a la producción ecológica.

Los rebaños suelen agrupar -en un régimen de explotación semi extensivo-, una media de unas ciento cincuenta cabezas, que pastan en la sierra junto a otras especies como la caprina o la vacuna.

Esta raza constituye una de las bases de la floreciente industria láctea de la Sierra de Cádiz, donde se elaboran algunos de los mejores quesos del mundo, y compone, junto con los soberbios paisajes de valles y montañas que nos caracterizan, una de las más bellas estampas ganaderas de nuestro imaginario silvopastoril.

Dibujo de Fernando Álvarez

La raza caprina payoya

Asociación de criadores de Raza caprina Payoya

Por Olga González Casquet

La cabra payoya, junto con la oveja merina de Grazalema, constituyen una seña de identidad de la Sierra Norte de Cádiz y de la Serranía de Ronda, un patrimonio genético propio de esta zona.

La cabra payoya es sierra, moldeada por nuestros ganaderos y ganaderas con el objeto de obtener leche y carne a partir de lo que la tierra, el sol y la lluvia nos ofrece, es el verde de los pastos y arbustos que la cabra payoya transforma en leche, en oro blanco cuajado y desuerado, en nuestros quesos.

La cabra payoya es una raza autóctona catalogada en peligro de extinción, como le ocurre a la mayoría de razas que se crían en extensivo.

Un nombre muy particular

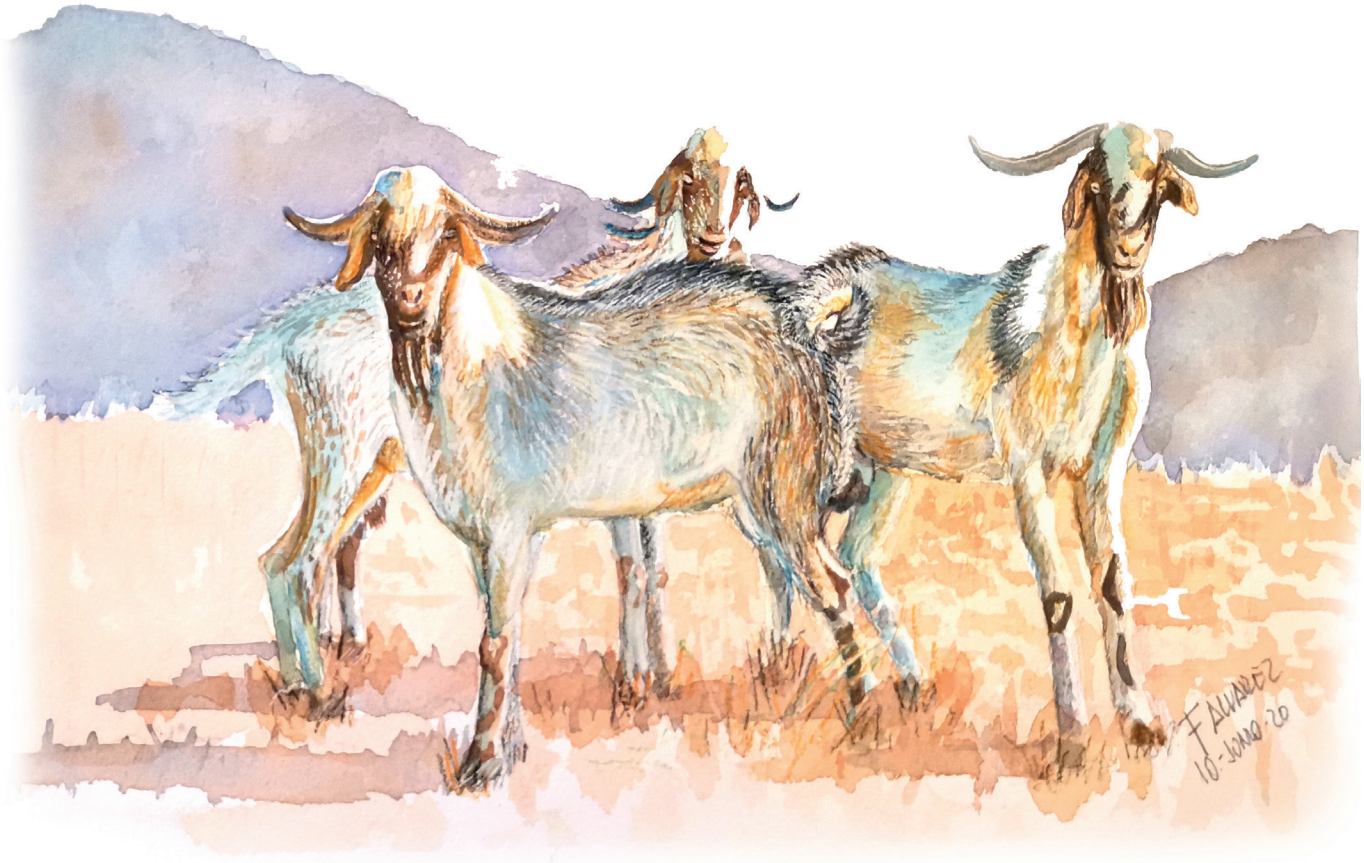
El nombre de *payoya* tiene su origen en el municipio de Villaluenga del Rosario, en la provincia de Cádiz, una de las ubicaciones en donde tiene su procedencia esta raza, un municipio en el que el gentilicio de sus nativos es, precisamente, *payoyos*. También es conocida como montejaqueña en la vertiente malagueña del Parque Natural Sierra de Grazalema, pues también es propia del municipio malagueño de Montejaque, que se encuentra en la comarca natural que ha dado origen a esta raza.

La encontramos fundamentalmente en la zona del actual Parque Natural de Sierra de Grazalema, aunque también en la Serranía de Ronda y Parque Natural Los Alcornocales, en las provincias de Cádiz y Málaga. Dichas zonas, de gran valor natural, se caracterizan por su altitud, que varía entre 700 y 1600 metros sobre el nivel del mar y por la elevada pluviosidad, con vegetación a veces muy cerrada y tupida.

Características y valores de la raza payoya

Morfológicamente los animales adultos de raza payoya se caracterizan por ser grandes de tamaño, altos y largos, con una cornamenta tipo lira y una capa muy variada, teniendo cada una de ellas una denominación particular que se le da en la zona, siendo la capa una característica específica de la raza payoya, configurando rebaños de gran colororido y diversidad.

Más del setenta y cinco por ciento de los animales presentan capas tricolores: negro- colorado/rubio-blanco; y la manera en la que se presenta el blanco en cada una de las capas también se denomina de modo singular. Las denominaciones de las distintas capas que encontramos en la raza son: baya, collalba, sesnegra, sesnegra cordonera, orita, orita en blanco, mohína, moracha, flor de gamón, tejona, urraca, sabina, rubia, negra, colorada y blanca, y cuando el blanco aparece lo especificamos usando términos como nevada, pinta, fajada, careta y capirota, entre otros.



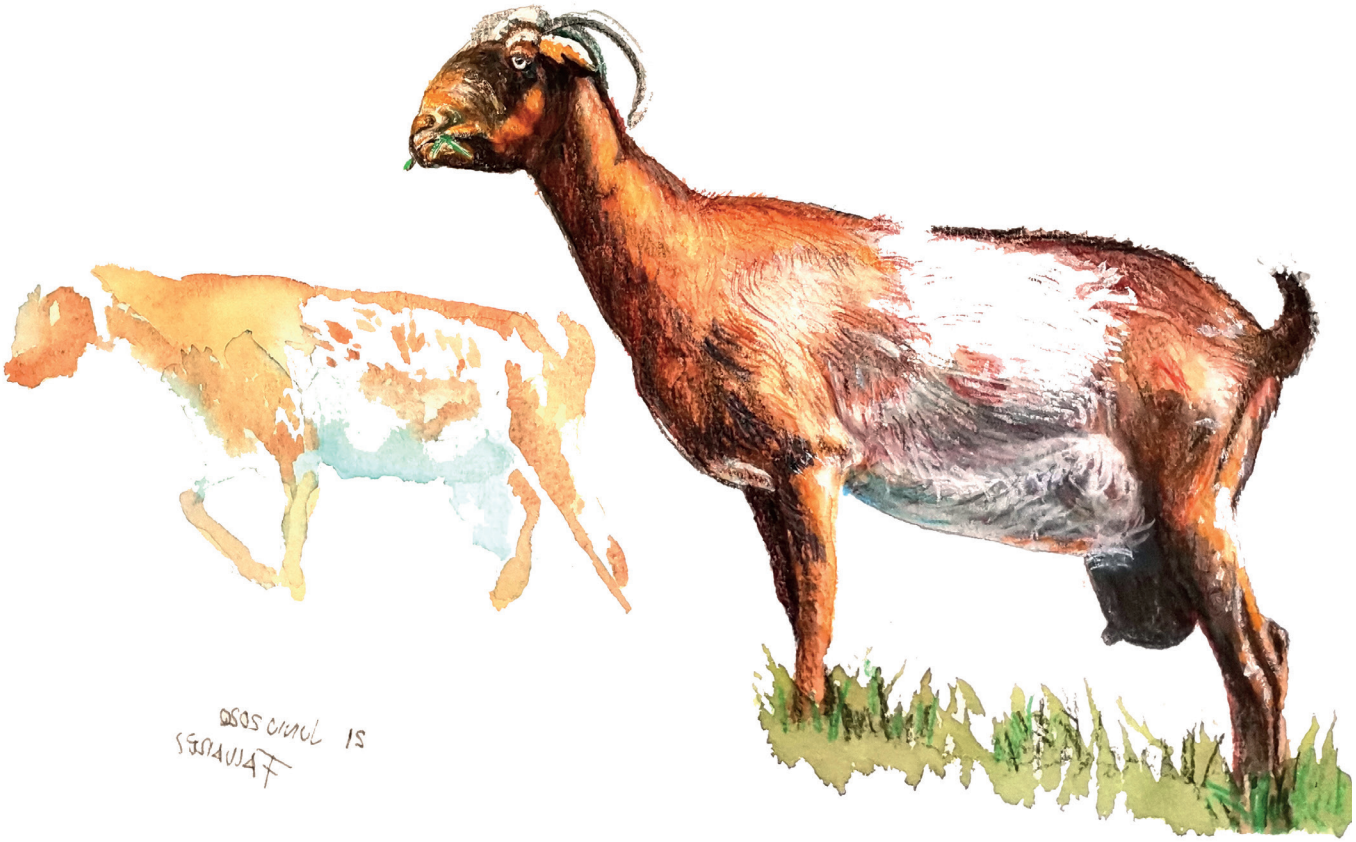
Dibujo de Fernando Álvarez

El papel medioambiental de la cabra payoya es fundamental, participando en la prevención de incendios forestales, al controlar la superficie vegetal. Colabora, además, en la dispersión de semillas de especies vegetales endémicas de la comarca donde se desarrolla.

Esta raza es la principal fuente de ingresos para un gran número de familias, tanto ganaderos y ganaderas criadores de esta raza, como de otros sectores directamente relacionados con la cabra, teniendo un importante papel como generador de empleo y riqueza, así como fijador de población en zonas rurales con elevadas tasas de desempleo.

Dibujo de Fernando Álvarez

La cabra payoya no es sólo importante como patrimonio genético sino también cultural, siendo el elemento central de la interacción del hombre con el medio natural que dio lugar a técnicas, usos, utensilios y especificidades del lenguaje propios, que aún se mantienen. En este sentido destacaremos la denominación particular dada a las diferentes capas o color del pelaje de la raza Payoya, una seña de identidad que la Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya recoge en la reseña que se realiza de cada animal en la base de datos del Libro Genealógico.



Dibujo de Fernando Álvarez

El régimen de manejo es semiextensivo, donde los recursos pastables aportan la parte más importante de la dieta. Las cabras aprovechan los pastos espontáneos, rastrojeras y los campos sembrados ex profeso para ellas, sobre todo en primavera, que es cuando el medio ofrece más recursos alimenticios al ganado. La mayoría de las ganaderías son de tipo familiar, siendo fundamental el papel desempeñado por las mujeres.

Como ocurre con otras razas en peligro de extinción o amenazadas, está adaptada a un contexto biofísico concreto, siendo esencial para el desarrollo sostenible del sector ganadero, ofreciendo oportunidades de adaptación a entornos, condiciones de producción y demandas del mercado y de los consumidores,

1

5

4

Diversas imágenes de animales de la raza caprina payoya. 1 Payoyas pastando. 2 Oritas madre e hija. 3 Nevada en negro. 4 Macho Orito. 5 Nevada en orita. 6 Nevado en Collalbo. Fotos: Asociación de criadores de raza caprina payoya.

cambiantes. La fortaleza de la cabra payoya radica en la adaptación al espacio natural que ocupa, siendo capaz de aprovechar los recursos alimenticios de zonas de sierra sometida a cambios bruscos de temperatura y condiciones climáticas duras, convirtiéndolos en productos regionales típicos de calidad.

La Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya

La Asociación de Criadores de la Raza Caprina Payoya, constituida en el año 1995, está realizando un importante trabajo para la conservación, la mejora, la divulgación y la promoción de la raza y sus productos. Unos de los últimos logros ha sido la diferenciación de los productos procedentes de esta raza gracias al logotipo Raza Autóctona 100% Payoya, que permitirá al consumidor disfrutar de los magníficos productos que ofrece la cabra payoya así como participar en la conservación de la misma.

Características productivas, sistema de cría, y censo

Actualmente el uso productivo fundamental es la producción lechera, leche que en su mayor parte se destina a la elaboración de quesos.

La producción de carne también es importante en la ganadería de raza payoya. La gran mayoría de ganaderías de la Asociación crían a los cabritos mediante lactancia natural, lo que aporta a la carne unas cualidades diferentes a la carne de cabrito procedente de cría con leche artificial.

A fecha 31 de diciembre de 2018, el número de animales reproductores inscritos en el libro genealógico de la raza Payoya ascendía a 10.378 hembras y 446 machos en 41 ganaderías, encontrándose el noventa y nueve por ciento del censo en la Comunidad Autónoma Andaluza, y el uno por ciento restante en una ganadería en la Comunidad Autónoma de Cataluña. El setenta y cinco por ciento de la población se encuentra ubicada en un radio de 12,5 a 50 kilómetros, concentradas en su área geográfica natural de origen.

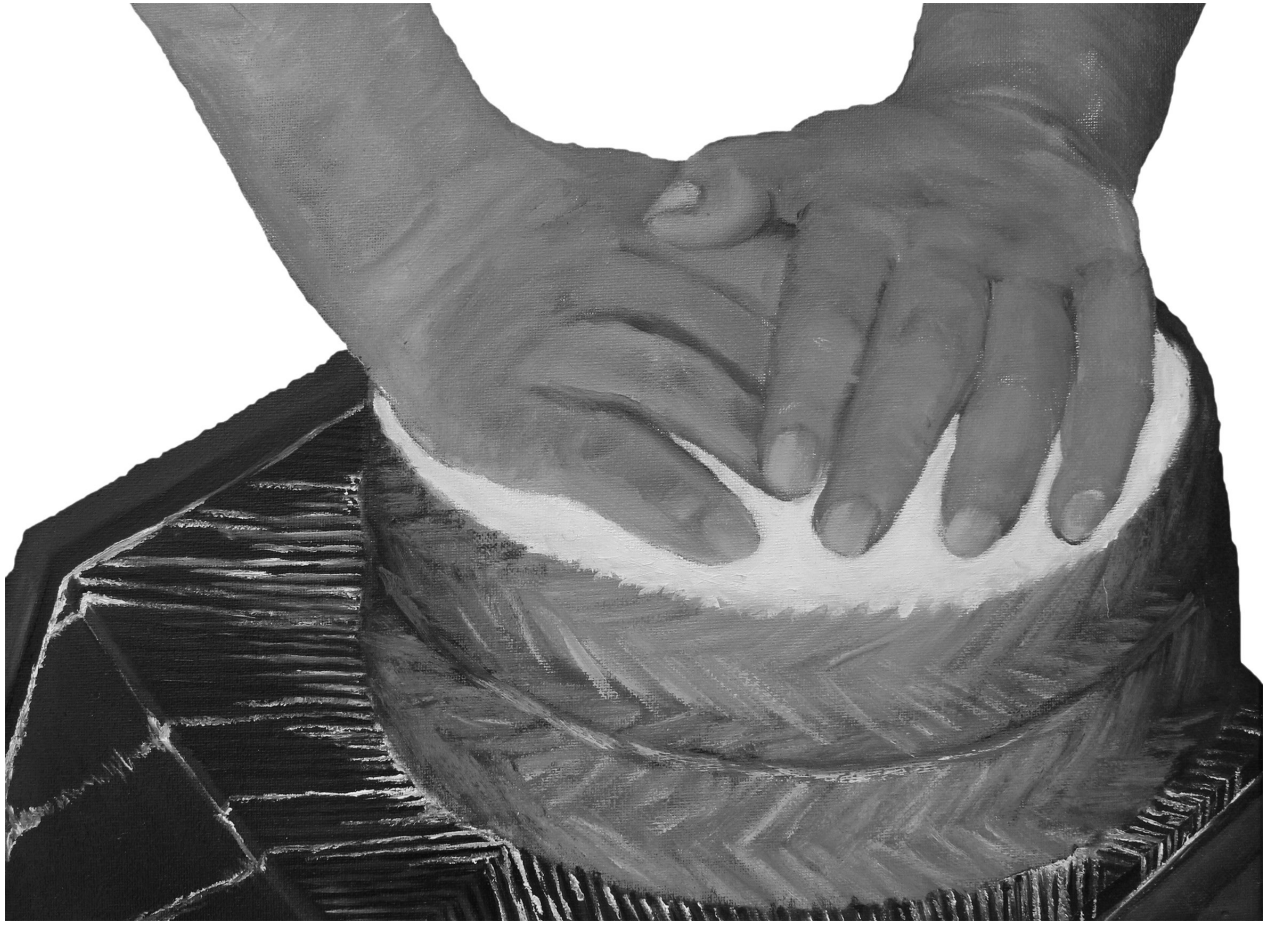
Nuestros prados

Las especies de nuestros prados y zonas abiertas pueden verse favorecidas por un pastoreo equilibrado y, de hecho, algunos de los hábitats presentes en nuestros espacios naturales proceden de siglos de interacción entre nuestras razas autóctonas de ganado y la vegetación.

Botón de muestra de especies de prados y espacios abiertos. De arriba a abajo y de izquierda a derecha: *Carduus santacreui, Orchis purpurea, Linaria platycalyx, Sternbergia lutea* y *Ophrys tenthredinifera*. Dibujos de Juan Carlos Soto.

Siempre presentes en caseríos y cortijadas, los entremijos y las empleitas han facilitado la elaboración del queso durante siglos, sin duda uno de los alimentos más apreciados de entre los que tiene su origen en la leche de nuestras especies de ganado autóctono. Dibujo de Antonio Benítez.

Las Ferias Ganaderas



La Feria de Ganado y la Saca de las Yeguas

Por José Juan Chans Pousada

La Saca de las Yeguas es una tradición centenaria que se celebra cada 26 junio en Almonte, en los días previos a la Feria de San Pedro, patrón del municipio, y cuyas espectaculares imágenes no dejan de sorprender cada año al paso de las más de mil yeguas[1] con sus potros, cuando salen del Parque Nacional de Doñana y en todo su recorrido hasta su llegada al municipio de Almonte.

Esta tradición se celebra al menos desde 1504, obligados por una ordenanza del Duque de Medina Sidonia, que obligaba a retirar los equinos de sus posesiones por la festividad de San Pedro, imponiendo severas penalizaciones a quienes no cumplieran con las instrucciones.

Al amanecer del día 26 de junio, las yeguas y potrillos que han estado pastando durante todo el año en la marisma de Doñana, son reunidas en distintas tropas de las diferentes fincas en las que pastan: Marismillas, Las Nuevas, Marisma de Hinojos, el Rincón del Pescador, la Madre, Los Sotos, El Lobo y Las Mogeas. La organización de los recorridos por donde discurren las tropas de yeguas se realiza en función de las colonias de cría o los nidos de especies sensibles, por lo que el recorrido transcurre por sitios distintos cada año.

Las tropas de yeguas son conducidas en distintos grupos hacia la Aldea de El Rocío, encaminándose a la Ermita del Rocío, donde el sacerdote en un breve responso bendice a los yegüerizos y a sus yeguas, en una espectacular imagen con todas las yeguas concentradas en la explanada de la Ermita.

1 El caballo marismeño es una raza de caballo cimarrón y semicimarrón español autóctono del espacio natural Doñana, en Andalucía, que está reconocida como raza de caballo en peligro de extinción.

Distintas imágenes de la saca de 2015 desde la Marisma de Hinojos, a excepción de la fotografía inferior derecha con salida en las playas de El Rocío. Fotos: Manuel Simón Martínez Martín.

Saca de 2019 desde la salida del Vicioso. Fotos: Manuel Simón Martínez Martín.

Desde allí recorren las calles de la Aldea, rodeadas por el numeroso público que asiste al paso de las yeguas, para salir hacia el lugar de sesteo y almuerzo, parada donde se descansará hasta aproximadamente las siete de la tarde.

A partir de aquí, el ganado continuará el recorrido hacia el pueblo de Almonte. Una vez en la localidad almonteña, el ganado trota por sus calles rodeado por los yegüerizos hasta llegar al recinto ganadero donde permanecerá unos cinco días, durante los cuales se le realizarán varias faenas, como la tusa -cortar el pelo- de crines y cola, marcado con microchip y el herrado de los potros para prepararlos para su venta. En estos días la feria de ganado reúne un inmenso movimiento de compradores, tratantes y visitantes de procedencias diversas.

El regreso de los animales a la marisma desde Almonte, se realiza en distintas tropas durante varios días, cuando serán conducidas de nuevo a su entorno natural a sus fincas de destino, donde permanecerán hasta el mes de junio del año siguiente.

La saca de las yeguas es una actividad de un enorme interés cultural, y la actividad ganadera ha estado ligada a Doñana desde hace cientos de años. Su papel ecológico en el modelado del paisaje que hoy observamos, tiene sin duda mucho que ver con su presencia. Yeguas y vacas son los mayores herbívoros presentes en los terrenos del Parque Nacional, y presentan unas peculiaridades genéticas que lo enriquecen y que estamos obligados a conservar, junto con la extraordinaria rica biodiversidad presente en el Espacio Natural de Doñana.

Simulacro de Saca de Yeguas para la feria de turismo que se celebra en El Rocío. Bellísima imagen en la que una bandada de cigüeñuelas se interpone entre las cámara y las yeguas. Foto: Manuel Simón Martínez Martín.

Feria Ganadera Ciudad de Tarifa

Por Juan Manuel Pérez Corrales

El municipio de Tarifa está situado en el punto más al sur de la provincia de Cádiz, en la comarca del Campo de Gibraltar. Cuenta con una gran extensión de terreno destinada al uso agrícola y ganadero, y dentro de este sector adquieren una gran relevancia las explotaciones dedicadas al ganado vacuno y equino, siendo el municipio de la comarca con un mayor número de cabezas en ambos ganados. El conjunto de explotaciones de ganado arroja las siguientes cifras: 336 explotaciones de bovino con un censo de 20.100 animales; 390 de equino con 1.050 animales; 80 de ovino con 4.100 reproductores; 107 de caprino con 8.500 reproductores; y 150 de porcino con 4.100 animales.

2017. Vista panorámica de la Feria Ganadera Ciudad de Tarifa.
Foto: José Ángel Iglesias (Pandy).

Con la finalidad de fomentar la ganadería y contribuir a su mejora, se organizó en octubre de 2005 la I Feria de Ganado Ciudad de Tarifa. En esta primera edición solo se contó con ganado equino, debido a las restricciones que existían para el ganado bovino por la enfermedad de *lengua azul*. En la segunda edición de la feria, en el año 2006, ya se pudo contar con la participación del ganado vacuno, en especial de vacuno selecto de raza retinta, limousine, berrenda, etcétera. Asimismo, en la

2017. Inauguración Oficial de la Feria Ganadera Ciudad de Tarifa. Ejercicio de doma y baile *Cómo Bailan los Caballos*. Foto: José Ángel Iglesias (Pandy).

Concurso morfofuncional de caballos P.R.E. Puntuable ANCCE Campeonato de España, año 2017. Foto: José Ángel Iglesias (Pandy).

edición de 2006 se pudo constatar el importante crecimiento que había sufrido la cría del caballo de pura raza española en el municipio, contándose con la participación de un gran número de nuevos ganaderos de la localidad y alrededores.

En los años 2007, 2008, 2010, 2011, 2013, 2015, 2017 se celebraron las siguientes ediciones de nuestra feria, que se ha consolidado como referente en el sector ganadero de la comarca del Campo de Gibraltar, y en la que además se han ido incorporando ejemplares de otras especies: ovino, asnal, y caprino, contando con el primer concurso comarcal de ganado caprino.

Desde el año 2006, cabe destacar la participación del ganado vacuno selecto de raza retinta propiedad de la Excma. Diputación Provincial de Cádiz, con una buena acogida en el sector ganadero de la campiña tarifeña, y numerosos premios en el concurso.

Los objetivos principales que se pretenden alcanzar con la organización de la Feria de Ganado Ciudad de Tarifa incluyen contribuir al fomento y expansión de la ganadería equina y vacuna, en un municipio con una larga tradición ganadera y un gran número de explotaciones dedicadas a la cría de estas especies, priorizando las razas autóctonas como el caballo de pura raza española, y el vacuno de raza retinta; colaborar con la administración en los programas de mejora ganadera que se vienen desarrollando y los que se realicen en

un futuro; facilitar a los ganaderos los resultados y las mejoras que se obtienen con la selección de ganado; impulsar la adquisición de reproductores selectos por parte de los ganaderos; y contribuir al aumento de la productividad ganadera.

Foto 4. Concurso caprino local. Ganadería José Castro. Año 2017. Foto: José Ángel Iglesias (Pandy).

Se organizan una serie de actividades que contribuyen a la consecución de dichos objetivos. En el recinto ferial se cuenta con una sala de expositores que permite utilizar la feria como punto de encuentro y toma de contacto para ganaderos, compradores, empresas y organizaciones del sector. Los concursos morfológicos sirven al ganadero como instrumento de selección de sus propios animales, garantizando así la mejora en la calidad de sus productos, además de escaparate para su promoción. Una forma de fomentar la raza autóctona retinta es la promoción de su carne, para lo que se realizan actividades divulgativas y degustaciones.

Paralelamente a los tres concursos se organizan conferencias y charlas-coloquio, donde se tratan temas de interés para el sector y en las que los ganaderos exponen sus dudas e inquietudes. Asimismo, como fomento de la cultura y tradiciones agropecuarias del municipio, también se realizan una serie de exhibiciones, y de forma indirecta la feria se convierte en un reclamo turístico para el visitante, y en una forma de diversificar la oferta en el municipio, que está centrada en la época estival.

Datos básicos de la Feria

Ubicación: antiguo recinto ferial de La Marina.

Superficie: más de 4.000 metros cuadrados de exposición que se reparten de la forma siguiente:

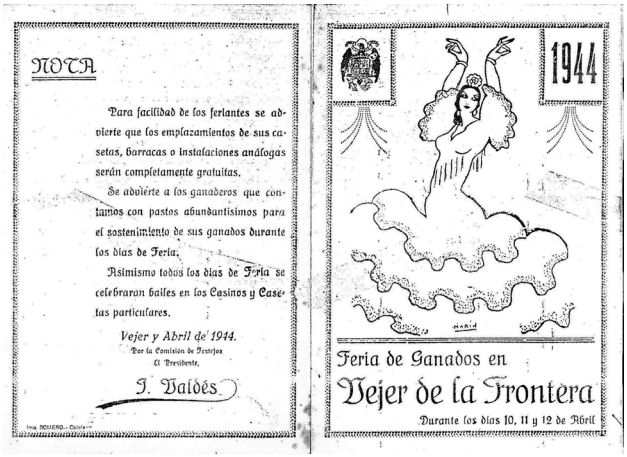
- Exposición Ganado Equino: 1.115 m^2
- Exposición Ganado Vacuno: 1.250 m^2
- Exposición Ganado Caprino: 115 m^2
- Sala de Expositores: 200 m^2
- Caseta-Bar: 375 m^2
- Pista de concurso: 1.000 m^2
- Pista de Calentamiento: 500 m^2

Feria de Ganado de Vejer de la Frontera

Por Juan Begines Galindo

Hasta no hace mucho tiempo los pueblos de fuerte tradición agrícola-ganadera celebraban su *Feria de Ganado*, en las que el eje central era la muestra pública, en fechas y lugar debidamente señalados, para la compra-venta de animales, resultando todo un acontecimiento que rompía la secular tranquilidad de sus calles y la monótona vida de sus habitantes, especialmente en pequeñas y medianas poblaciones.

Paralelamente al mercado ganadero, que se instalaba preferentemente en las afueras de la población, montaban sus tenderetes vendedores de toda clase de artículos, que acudían llamados por la mayor concentración de personas y dinero en un solo lugar -los feriantes-. Al mismo tiempo se hacían coincidir festejos populares.


NOTA

Para facilidad de los feriantes se advierte que los emplazamientos de sus casetas, barracas o instalaciones análogas serán completamente gratuitas.

Se advierte a los ganaderos que contamos con pastos abundantísimos para el sostenimiento de sus ganados durante los días de Feria.

Asimismo todos los días de Feria se celebrarán bailes en los Casinos y Casetas particulares.

Vejer y Abril de 1944.

Por la Comisión de Festejos
El Presidente,

J. Valdés

1944

Feria de Ganados en
Vejer de la Frontera

Durante los días 10, 11 y 12 de Abril

Programa de 1944. Colección particular Juan Begines.

Como todo evoluciona, la mecanización del campo hizo que los animales de carga y tiro, objeto de la mayor parte de las transacciones, no fueran tan necesarios y, por consiguiente, perdieran valor, resultando más una carga que una ayuda, por lo que su número fue decreciendo drásticamente. Los mercados ganaderos perdieron su importancia y ya sólo se organizaban pequeñas muestras o exposiciones como un acto más dentro de un programa de festejos ajeno a su origen.

Esta ha sido la transformación sufrida por la antiguas ferias ganaderas, como la de Vejer de la Frontera, a la que hoy conocemos como la Feria de Abril o de Pri-

mavera, que presume de ser la primera de España, cronológicamente se entiende, pues tiene lugar en la segunda semana después de Semana Santa y antes de las grandes ferias de Sevilla y Jerez.

Principios de la década de los 60. Feria de ganado de Vejer. Archivo Municipal.

En el año 1985 surgió en el seno del Consistorio vejeriego el proyecto de recuperar las exposiciones-venta de ganado dentro de la programación festiva de la Feria de Primavera. El proyecto se expuso a la Delegación de Agricultura y Ganadería de la Junta de Andalucía, y a pesar de las dudas que en principio despertó, obtuvo pleno respaldo y pudo iniciarse tímidamente aquel mismo año. Y fue a través del *concurso morfológico de ganado vacuno selecto Ciudad de Vejer de la Frontera* como terminó justificándose su celebración anual, salvo el paréntesis provocado por el conocido *mal de las vacas locas* -que impidió su inclusión en una sola edición- y en la más reciente crisis sanitaria del coronavirus. Según criterio de los participantes y de las diferentes administraciones públicas colaboradoras, se ha logrado el fin que se proponía, que no era otro que el de coadyuvar a la mejora de nuestra raza autóctona -retinta-, sin descuidar los procesos selectivos que hagan posible conjugar los criterios de rentabilidad y eficacia, razón por la que participan otras razas como la charolesa, la limusina y la fleckvieh.

Es preciso destacar que el trabajo de todos los interesados para que la Comarca de la Janda sea reconocida como uno de los centros de desarrollo ganaderos más importante de Andalucía, hizo posible la celebración en 1987, 1988 y 1989 de la Subasta Nacional de ganado vacuno de raza retinta, limusín, charolés y frisón.

1987. Subasta Nacional de ganado. Archivo Municipal.

Los objetivos que se pretendían alcanzar con la celebración de estos certámenes anuales se resumían en: contribuir al fomento y expansión del ganado vacuno de aptitud cárnica; colaborar con la Consejería de Agricultura y Pesca en los programas de mejora ganadera; facilitar a todos los ganaderos

los resultados y mejoras que se obtienen con la selección y explotación racional del ganado; impulsar la adquisición de reproductores selectos por parte de ganaderos, como base para la mejora de sus efectivos; y contribuir con los resultados y enseñanzas que se obtengan al aumento de la productividad ganadera .

La organización y desarrollo de estos certámenes es responsabilidad principal de la Concejalía-Delegada de Agricultura y Ganadería del Excmo. Ayuntamiento de Vejer de la Frontera desde sus inicios, por tanto de una entidad sin ánimo de lucro.

Asimismo, se viene organizando una Jornada Técnica Ganadera paralelamente a la celebración del Certamen, con notable éxito de participación por parte de los colectivos y agentes implicados en el mercado ganadero, incluso entre las administraciones gestoras. También se incluyeron otros concursos, como el de Bienestar Animal en Ganadería Ecológica, que se sumaron al éxito del conjunto formando parte esencial e importantísima de la Feria de Primavera.

Se puede afirmar, sin atisbos de exageración, que hoy Vejer ha recuperado los orígenes de su feria de ganado, actualizada a las necesidades y dinámica del mercado actual, pero aún así puede afirmarse que ha reencontrado la identidad de un acontecimiento festivo fuertemente arraigado en sus gentes, resultando el evento más importante de la Feria de Primavera. Se compra, se vende y se rubrican contratos con un apretón de manos, como antaño, brindando luego con vino fino de Jerez o Chiclana. Una tradición reinventada que atrae a miles de personas.

Las Ferias de Jerez de la Frontera

Por Manuel Jiménez Benítez

Para los antiguos reyes había dos especies ganaderas de máxima importancia, estratégicas, el caballo y el ganado ovino. Tanto es así, que Don Claudio Sánchez Albornoz llegó a sostener que la contienda entre cristianos y musulmanes en la península ibérica no era sino el enfrentamiento por los pastos entre la oveja cristiana y el caballo árabe. No se puede tomar al pie de la letra esta aseveración del buen Don Claudio, pero no le falta buena parte de razón, dejando al margen que no era el caballo árabe el más abundante en nuestra tierra durante ese tiempo.

Lo cierto es que poco después de su toma en 1264 por Alfonso X el Sabio, la ciudad de Jerez contó con dos ferias francas, concesión real, que se celebrarían, inicialmente, una en el mes de abril y otra en el mes de agosto. Ello sin detrimento del mercado semanal de los lunes. Pretendía el rey sabio, al igual que lo hizo en otras ciudades, que estas recibieran el impulso del comercio y las transacciones sin pagar impuestos, lo que atraería a muchas personas de diversa procedencia. Las ciudades tuvieron gran influencia sobre los mercados, y estos sobre el crecimiento y la configuración de aquellas.

El caballo, que era abundante en las tierras jerezanas, era de una enorme importancia para cualquier corona, en este caso para la castellana, por su papel en la guerra, en el transporte y en las comunicaciones, por lo que estimular su cría y su posterior comercialización resultaba primordial. El ganado ovino era igualmente importante. Su carácter estratégico se basaba en que los rebaños acompañaban a los ejércitos como fuente ambulante de alimentos y, posteriormente, en todo lo que el comercio de la lana aportaba al crecimiento económico y a la generación de ingresos, muy necesarios a la corona. Precisamente, Alfonso X el Sabio tiene en su haber la fundación del *Honrado Concejo de la Mesta de los Pastores de Castilla*.

En Jerez tuvo un papel más destacado el caballo que la oveja pero, en general, todo tipo de ganado asistía a las ferias jerezanas, que con el tiempo se celebrarían en mayo y en septiembre. Las ferias

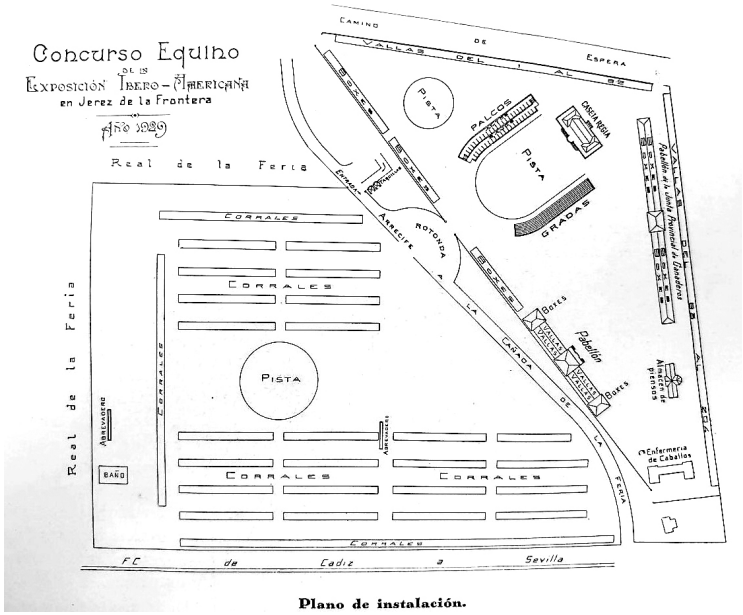


Foto 1. Plano de las instalaciones del Concurso Equino de la Exposición Iberoamericana de 1929, en Jerez de la Frontera, procedente de la *Recopilación de Estudios de Cría Caballar* que se realizó con motivo de la misma.

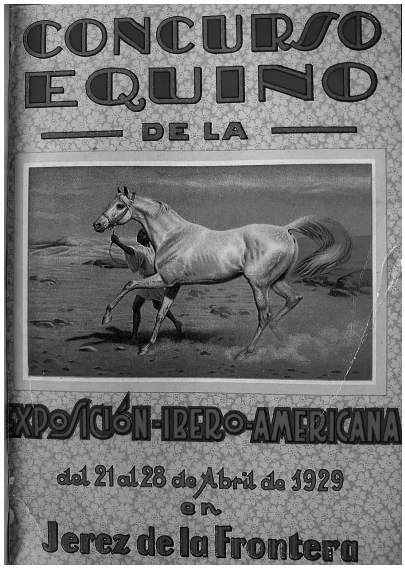
eran un lugar de trueque, de intercambio de mercancías y de animales, de intercambio también de pareceres, y un lugar para lo festivo, para celebrar lo bueno de las cosechas y de la cría de ganado. Corría el consumo de alimentos y bebidas de la zona. Al parecer durante una época era corriente el consumo de aguardiente. Un bando del Corregidor en 1763 dictaba normas, entre otras, para los carruajes que entren en la feria: «Que por ningún motivo se paren en las aguardenterías para que desde fueran los vean beber».

La feria cambió de ubicación a lo largo del tiempo. Comenzó en la zona de la Puerta de Santiago a la calle de la Merced y pasó por otros lugares como por la Plaza del Arenal o por la Alameda Vieja. En 1868, en lo que se considera ya su época moderna, llegó a los Llanos de Caulina y al Hato de la Carne, situados entonces a 3-4 kilómetros de lo que era la ciudad. Esa es la época en que, en España, en general, y en Europa, especialmente Inglaterra y Francia, están tomando auge las grandes exposiciones agrarias o generales. En España la Primera Exposición General Agrícola se celebra en Madrid en 1857. En París se había celebrado el año anterior, 1856, la primera Exposición Agrícola Universal. Tenían como fundamento el mostrar los grandes avances de la agricultura moderna y la cría de ganado. La agronomía y la zootecnia se han abierto claramente camino. Se expone maquinaria, semillas, fertilizantes, cabezas ganaderas de concurso, productos agrarios y medios de producción, en suma, que reflejan la modernidad de la agricultura. Hay un prurito de exhibicionismo, y se intenta mostrar hasta qué punto las naciones han conseguido importantes avances en el que aún es el principal sector económico de las mismas.

Jerez fue una avanzada en la introducción de prácticas agronómicas, pero eso no quita que la feria sea todavía en esa época un lugar de intercambio de ganado y de productos agrícolas y agroalimentarios. Será a principios del siglo XX cuando acceda a su actual ubicación, siendo alcalde D. Julio González Hontoria, en cuyo honor adquiere el parque de la feria su nombre. En las cercanías se construyen las instalaciones del Jockey Club, después Depósito de Sementales, en el que tendrán lugar grandes eventos hípicos durante

todo el siglo XX. Entre ellos el Concurso Equino de la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929.

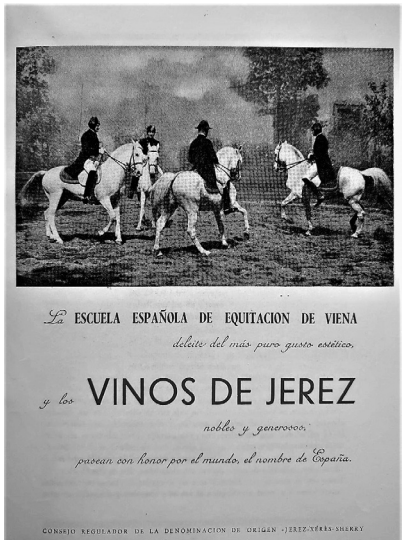
Respecto a la importancia que tenía la feria para el intercambio de animales nos pueden servir de orientación los datos extraídos de la revista Ganadería, en el número correspondiente a junio de 1944. En la feria de ese año la presencia de animales se cuantificó en: 3.899 de la especie caballar; 4.735, mular; 1.144, asnal; 1.396, vacuno; 665, cabrío y 223, lanar. Gran cantidad de animales y una desproporción, como vemos, a favor del ganado equino, aunque el vacuno también tuviera destacada participación.



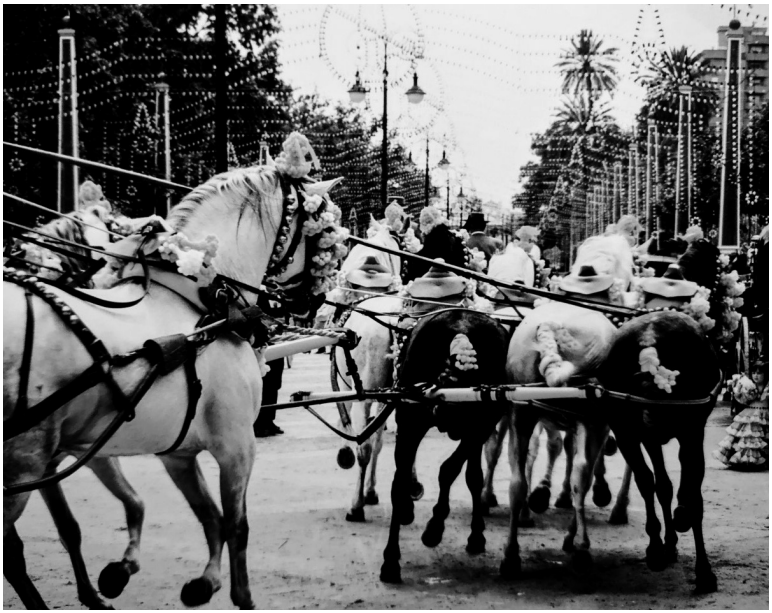
Portada del programa oficial del Concurso Equino de la Exposición Iberoamericana de 1929, celebrado en Jerez de la Frontera.

La Feria del Caballo

En 1954 se celebra la Semana del Caballo, organizada por el alcalde D. Álvaro Domecq y Díez, con la presencia de la Escuela Española de Equitación de Viena y su legendario director, coronel Alois Podjhasky, consiguiendo un éxito notable del que se hablará durante años. Como consecuencia de ello, en 1967 se pone en marcha la Feria del Caballo, que se viene manteniendo desde entonces y es sinónimo de Feria de Jerez. La Feria del Caballo llevaba y lleva aparejada toda una serie de actividades hípicas en los días previos, tras los cuales se entrega el premio Caballo de Oro. Se incorporó también, en el más clásico estilo ferial antiguo, un concurso nacional de ganado, con presencia de ganado vacuno además del caballar, que se celebraba en la ubicación que actualmente tiene el Palacio de Exposiciones de la Institución Ferial de Cádiz, IFECA. Desde la construcción de este, se celebra en sus instalaciones EQUISUR, un importante salón del caballo, concurso de diferentes razas, en el que termina eligiéndose un Campeón de Campeones. Las demás especies ganaderas tienen ahora su feria en noviembre, en FEGASUR.



Escuela Española de Equitación de Viena y publicidad genérica de los Vinos de Jerez (encargada por el Consejo Regulador de la D. de O. Jerez-Xéres-Sherry), procedente del Programa Oficial de la Semana del Caballo de 1954.



Finales siglo XX. Enganche a la calesera en el Real de la Feria. Foto: Manuel Jiménez.

La Feria del Caballo reúne pues en la actualidad varios de los aspectos que el concepto de feria fue incorporando a lo largo de los siglos, si bien algunos de los iniciales se han perdido, como el hecho de que dispusieran los feriantes, durante los días de la misma, de una cierta consideración respecto a los temas pendientes con la Justicia, o el que las transacciones fueran libres de impuestos. Dispone del carácter de ocio y de encuentro y celebración, con un entorno configurado por el caballo como referente, con unas actividades hípicas y con un salón-exposición del caballo en el que está presente también el aspecto comercial y con una proyección bastante más allá de nuestras fronteras. No en balde está declarada de Interés Turístico Internacional

Las otras ferias agrarias de Jerez

Las fiestas o Feria de la Vendimia

Jerez contó inicialmente, como hemos señalado, con dos ferias francas, una en abril y otra en agosto, que pasaron posteriormente a mayo y septiembre. La Feria del Caballo se ha convertido en la heredera de la de mayo. Pero Jerez es tierra de viñas y de vinos y ese aspecto no podía quedar fuera del ámbito de las ferias o fiestas. Por ello en septiembre se celebran las fiestas de la vendimia, con todo el sentido, ya que ese sector ha sido el motor económico de Jerez durante mucho tiempo, al menos durante los últimos siglos. Las actuales fiestas o Feria de la Vendimia, datan de 1948, cuando un grupo de jerezanos propuso celebrar unos juegos florales y parte de ellos consideraron de interés que se dedicaran al vino, en el momento en que se celebra la cosecha de la uva y la vendimia. Se asumía así lo que no dejaba de ser una antigua práctica en lugares como Roma, donde adquirían finalmente características de bacanales, fiestas en honor de Baco, el dios del vino. En Jerez no son bacanales, ni mucho menos, pero tienen un poderoso aspecto festivo, lógico cuando se celebra el punto culminante anual de los esfuerzos para conseguir el mosto que dará el vino, el oro líquido que le da vida a la ciudad.

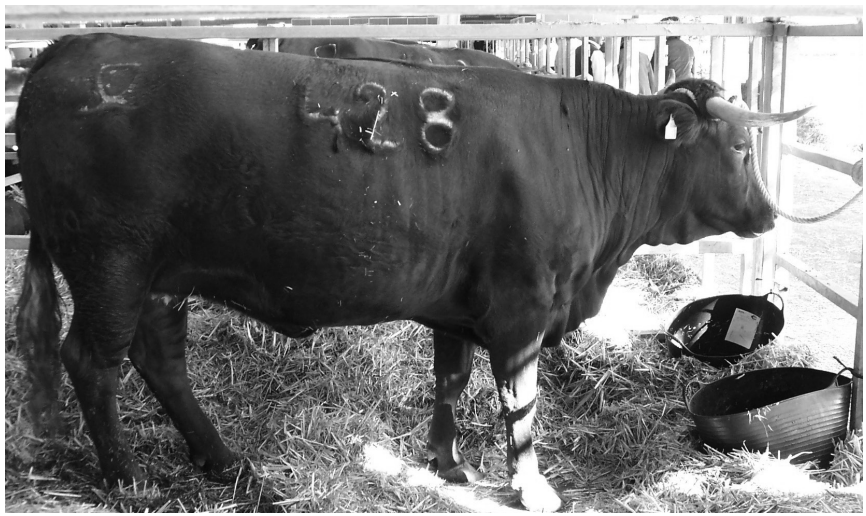
Suele haber una amplia programación de actividades, pero el acto central y más representativo es el de la pisa de la uva ante la fachada principal de la Catedral. Charlas, catas, visitas culturales, conciertos y diversos concursos y exposiciones, son algunas de las actividades que acompañan en los días de dichas fiestas a la simbólica pisa de la uva, que recuerda la antigua práctica tendente a conseguir el mosto de cada cosecha.

FEGASUR -Feria Ganadera del Sur-

Por su parte, el resto de la producción ganadera no podía quedar sin una feria, concurso, exposición o cualquier tipo de evento que mostrara su importancia y favoreciera su comercio. Heredera del mercado nacional de ganados que hemos comentado al hablar de la Feria del Caballo, y segregado del concurso caballar, nació FEGASUR, Feria Ganadera del Sur, que se celebra en el palacio de IFECA, y que tuvo en 2019 su XXI edición.

Las asociaciones nacionales de criadores de la raza retinta y de la limusina organizan sus subastas en este evento. Durante años gozó del apoyo que la administración agraria daba, en las mismas, a la adquisición de reproductores selectos, para fomentar la mejora ganadera. Era un importante aliciente, que permitía adquirir a buen precio los reproductores que cada ganadero pudiera necesitar, *cambiando la sangre*, en su ganadería. Sin embargo esas ayudas resultaron finalmente incompatibles con la PAC y los acuerdos de la OMC, por lo que dejaron de otorgarse, aunque las subastas se mantuvieran.

Asiste a la feria ganado de distintas especies y razas. Entre otras, además de las citadas, retinta y limusina, de la especie bovina, la merina de Grazalema, en ovino, y la payoya, en caprino. Durante algunos años asistió también una destacada representación de la raza frisona, lo que daba a la feria un toque muy profesional, ya que los ganaderos de vacuno de leche dedican una especialísima e intensa atención a su ganado. La provincia de Cádiz, muy destacada en general en el sector del vacuno, ha sufrido una im-



Novilla retinta de la Diputación en FEGASUR. Foto: Manuel Jiménez.

portante disminución de su sector lechero, buena parte del cual se encontraba en el entorno periurbano de Jerez, entre otros sitios en los Llanos de Caulina, donde la Feria estuvo antes de ir a su ubicación actual.

Los aspectos relativos a la sanidad animal han jugado a veces una mala pasada respecto a la posibilidad de asistencia a la feria. La necesidad de garantías sanitarias es fundamental para los ganaderos, pero al mismo tiempo puede frenar la asistencia. Hay que tener en cuenta que el ganado regresa a las mismas u otras explotaciones, tras su presencia en la feria, tras haber estado en el mismo lugar que otros animales.

Por otro lado, los tiempos actuales no tienen nada que ver con aquellos en que nacieron las ferias ganaderas. Hoy hay fórmulas para adquirir animales sin la necesidad de la presencia física de los mismos. Hay mucha información genética y sistemas audiovisuales diversos para saber qué animales se pueden o deben adquirir. Pero en el lado contrario está el encuentro entre ganaderos, entre técnicos y profesionales diversos del sector. Está la belleza y la singularidad aportada por los animales con su presencia, que indudablemente contribuye como escaparate único para favorecer el comercio. Por eso estamos ante una balanza que contrapone unos factores frente a otros, pero sin que quepa la duda respecto a que las ferias siguen y seguirán teniendo un destacado papel para el desarrollo sectorial, para el encuentro y para la celebración.

Hoy el apoyo, a través de ayudas económicas, que puede recibir este tipo de ferias, viene por sus facetas de muestra de innovaciones tecnológicas, formación, divulgación,... En FEGASUR tiene lugar también una interesante muestra de productos agroalimentarios de calidad de la sierra gaditana y de otras procedencias. Se celebra en el mes de noviembre, adaptándose así al calendario de las demás ferias del mismo tipo que se celebran en las zonas de influencia.

Feria de Ganado de Benaocaz

Por Rodrigo Mangana Pérez

La Feria Ganadera de Benaocaz es el evento ganadero de referencia en la Sierra de Cádiz, y cada año va teniendo más importancia dentro del sector ganadero, atrayendo a un público general interesado en conocer nuestras razas autóctonas.

La raíz de esta feria hay que buscarla en la inquietud y el trabajo de los ganaderos de Benaocaz, que se asociaron constituyendo la Asociación de Ganaderos de Benaocaz en 2011. A partir de este momento surgió la idea de poner en marcha el proyecto para organizarla, y ya en ese mismo año se celebró la primera de las ferias que se han ido sucediendo de manera puntual en la festividad del Pilar.

El principal objetivo que persigue la asociación con la celebración de la feria es dar a conocer la labor tan importante que realiza el ganadero con el mantenimiento de la ganadería autóctona de la Sierra de Cádiz, y fomentarla, con el fin de garantizar el relevo generacional, para que no se pierda el trabajo que ellos y sus antepasados han llevado a cabo durante generaciones.

Todo listo para comenzar. Los responsables de la organización de la feria recorren las instalaciones antes de su apertura. Foto: Asociación de Ganaderos de Benaocaz.

Los visitantes recorren las instalaciones y disfrutan la feria. Foto: Archivo Parque Natural Sierra de Grazalema.

La feria se centra principalmente en la exposición de ganado caprino de la raza Payoya y de la oveja Merina de Grazalema, realizándose en éste último caso como parte del programa, el concurso morfológico de la raza ovina Merina de Grazalema.

En la primera feria se contó con unas cien cabezas de ganado, y a medida que han pasado los años, y ante la relevancia que ha tomado la feria, ha ido aumentando tanto el número cabezas -unas cuatrocientas-, como el número de especies, habiéndose incorporado ganado aviar, bovino y equino.

Entre las actividades que se realizan durante los tres días que dura la feria cabe destacar las distintas jornadas y seminarios sobre temas de actualidad en el sector ganadero, un taller infantil de elaboración de quesos, un mercado de productos típicos de la sierra, una *diana* muy peculiar y muy querida por los asistentes, que se realiza a primera hora de la mañana y en la que algunos ganaderos asistidos por cencerros y otros artilugios, hacen bastante ruido, despertando y animando al pueblo; y juegos típicos de la comarca y que se realizaban antiguamente, como carreras de sacos, tiradas al búcaro[1] de espaldas, y el concurso de salto del cabrero[2], entre otros.

Uno de los actos que se realizan es la tradicional entrega de premios y reconocimientos a las distintas ganaderías que han participado en la feria, y por último el más importante y emotivo, que es el homenaje al ganadero más longevo, en el que se reconoce así la importante labor llevada a cabo por los ganaderos.

1 Se cuelga un búcaro, y los participantes tiran de espaldas desde una distancia considerable. Conforme vayan pasando todos y no lo rompan, se acortará la distancia. Se tira con piedras del lugar. El que lo rompa gana.

2 El concursante, vestido de cabrero, portando dos cubos llenos de leche -agua- en las manos, deberá dar tres saltos seguidos sin derramar el líquido. El que llegue más lejos gana.

La nuestra es la única feria de ganado que se celebra en el interior del Parque Natural Sierra de Grazalema, y ofrece al ganadero un escenario idóneo para la promoción del sector, y para los contactos entre profesionales. Por su parte le ofrece al visitante la oportunidad de conocer nuestras razas y nuestra sierra, y degustar platos típicos en un entorno de bellas montañas, y en un ambiente de feria ganadera que destila ese sabor a pueblo de toda la vida.

Cabras payoyas en la Feria de Benaocaz. Foto: Archivo Parque Natural Sierra de Grazalema.

Vista general de la feria -instalaciones efímeras-, rodeada de las montañas del Parque Natural. Foto: Archivo P. Nat.Sierra de Grazalema.

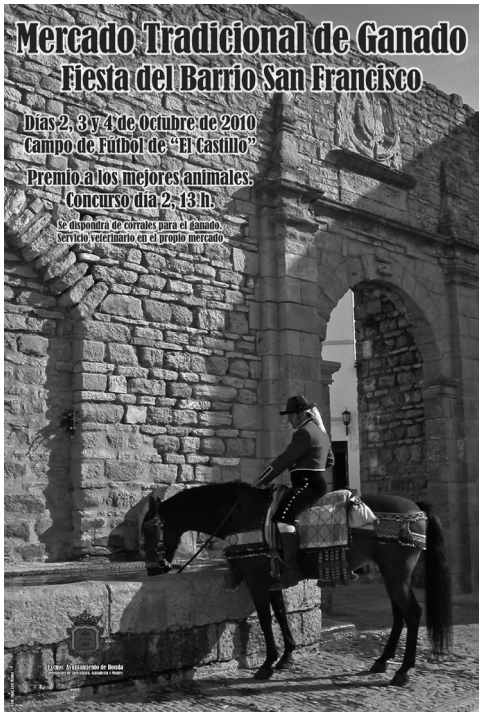
Las Ferias Ganaderas de Ronda

De la tradición a la modernidad

Por Juan Luis Muñoz Roldán

La Serranía de Ronda ha sido una de las comarcas más ganaderas de España; no en vano, se conocía como los *Montes de la Lana* durante la etapa del Reino de Granada. Acorde con esa enorme actividad agropecuaria, que perdura, la ciudad de Ronda celebra anualmente tres certámenes ganaderos: la Real Feria de Mayo, que se celebra del 20 al 22 de mayo, la principal, renombrada en los últimos años como Agroronda; la Feria de Septiembre, del 8 al 10 de septiembre, coincidiendo con la feria de Pedro Romero; y la Feria del Barrio San Francisco, del 2 al 4 de octubre, conocida antes como la feria de los cochinos, por ser el punto de partida de la montanera.

Estas ferias ganaderas eran muy importantes para la comercialización del ganado y sus productos, así como aperos y artesanías; también resultaban la ocasión idónea para venir al pueblo desde los cortijos diseminados por las sierras. Cada certamen tenía una fecha fija, conocida de generación en generación, por lo que no necesitaba anuncios previos, ni había duda alguna sobre su celebración; cada 20 de mayo, por ejemplo cualquier habitante del más recóndito cortijo de la Sierra de las Nieves o de la Sierra de Líbar se presentaba con su ganado y su familia en el ruedo dispuesto para el certamen, y tenía por seguro ver a amigos, ha-



Cartel del mercado tradicional de ganado de la Feria del barrio de San Francisco, edición 2010. Foto: Juan Luis Muñoz.

Tratos en la feria de Ronda. Foto: Juan Luis Muñoz.

Raza bovina pajuna. Foto: Juan Luis Muñoz.

cer negocio y adquirir bienes necesarios, de igual manera que habían hecho sus padres y abuelos. Como anécdota, la construcción del emblemático Puente Nuevo de Ronda fue financiada en casi su totalidad por el arbitrio recaudado por las arcas municipales durante la Feria.

Sin embargo, los certámenes agroganaderos de Ronda han evolucionado en las últimas décadas de forma muy dispar. La aparición de modernos canales de distribución y la disminución de la importancia relativa de la ganadería en nuestra sociedad los relegó a un *mercado tradicional de bestias*: transacciones de caballos, burros y mulos que presentan tratantes de toda Andalucía. No obstante, a partir del año 2000, el Ayuntamiento de Ronda apostó decididamente por la Feria de Mayo, la recuperó y la enriqueció, acorde con la nueva situación del medio rural y las producciones agroalimentarias.

Actualmente las actividades que se desarrollan son: mercado tradicional de ganado equino; concursos morfológicos de razas ganaderas, como Caballo PRE, Cabra Payoya, Vaca Pajuna, Gallina Sureña, etcétera; exhibiciones ecuestres y caninas; muestras agroalimentarias con los productos tradicionales de la Serranía; y jornadas técnicas y formativas.

La evolución ha sido, por tanto, hacia la modernidad. El objetivo actual es dar a conocer a la sociedad en general las actividades agropecuarias, y establecer un punto de contacto entre profesionales y aficionados al mundo animal. Ronda ha sabido mantener sus certámenes ganaderos, en favor de productores y consumidores. Ahora nos encontramos con un nuevo reto, el de mantener la celebración de un certamen presencial en el futuro inmediato.

La Feria de Ganado de Villamartín

Por Equisierra Villamartín

Aunque hay investigadores que sitúan el nacimiento de la feria de Villamartín en años anteriores, existe acta capitular de 1589 que da fe de su celebración, al menos, desde esa fecha. Lo cierto es que desde finales del siglo XVI la feria se convirtió en un verdadero motor de la economía en un incipiente Villamartín, y que esta importancia se consolidó durante los siglos siguientes a pesar de algunas dificultades inherentes a aquellos tiempos. Entre otros factores esta consolidación tuvo que ver con la buena situación geográfica de la localidad, privilegiado cruce de camino entre las actuales provincias de Cádiz, Sevilla y Málaga.

Paseo principal del recinto ferial de Villamartín durante una tarde de feria. Foto: Andrés J. Alpresa Moreno.

En la segunda mitad del siglo XX llega la expansión del Villamartín moderno, precisamente por los mismos terrenos que durante siglos ocupó la feria de ganado. Las presiones de los vecinos y las exigencias de seguridad propiciaron un cambio de ubicación a un nuevo y moderno recinto ferial, coincidiendo con el cambio de siglo y la celebración del quinto centenario de la fundación de la localidad. La dilatada trayectoria de la feria y su importancia para toda la zona le valió para conseguir el reconocimiento como Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía en el BOJA número 64 de 1999 -20 de abril de 1999-.

Monumento al V Centenario de la Fundación de Villamartín, obra del escultor Jesús Cuesta Arana, con la portada de la feria al fondo. Este monumento se encuentra en el acceso principal al recinto ferial. Foto: Andrés J. Alpresa Moreno.

Exhibición ecuestre en la pista central del recinto de la Feria de Ganado. Foto: Andrés J. Alpresa Moreno.

La feria actual muestra una cara bien distinta a aquellas de antaño. El recinto ferial da cabida a casetas y atracciones de feria, mientras que el mercado ganadero se ubica en terrenos exteriores al propio recinto y habilitados de manera especial para tal fin. Cuenta con varias carpas de exposición de ganado selecto de primera calidad. El ganado, especialmente el caballar, se convierte en protagonista destacado de una fiesta que busca mostrar los mejores ejemplares de los contornos. Cada animal cuenta con los metros necesarios para una cómoda estancia, comida y agua para los días que dura la muestra y servicio veterinario. En cada corraleta se muestra una ficha del ejemplar con sus principales datos.

Los espectáculos ecuestres ofrecidos muestran las diferentes modalidades hípicas como Doma Vaquera, Doma Clásica, Salto, Baile de Caballos, etcétera.

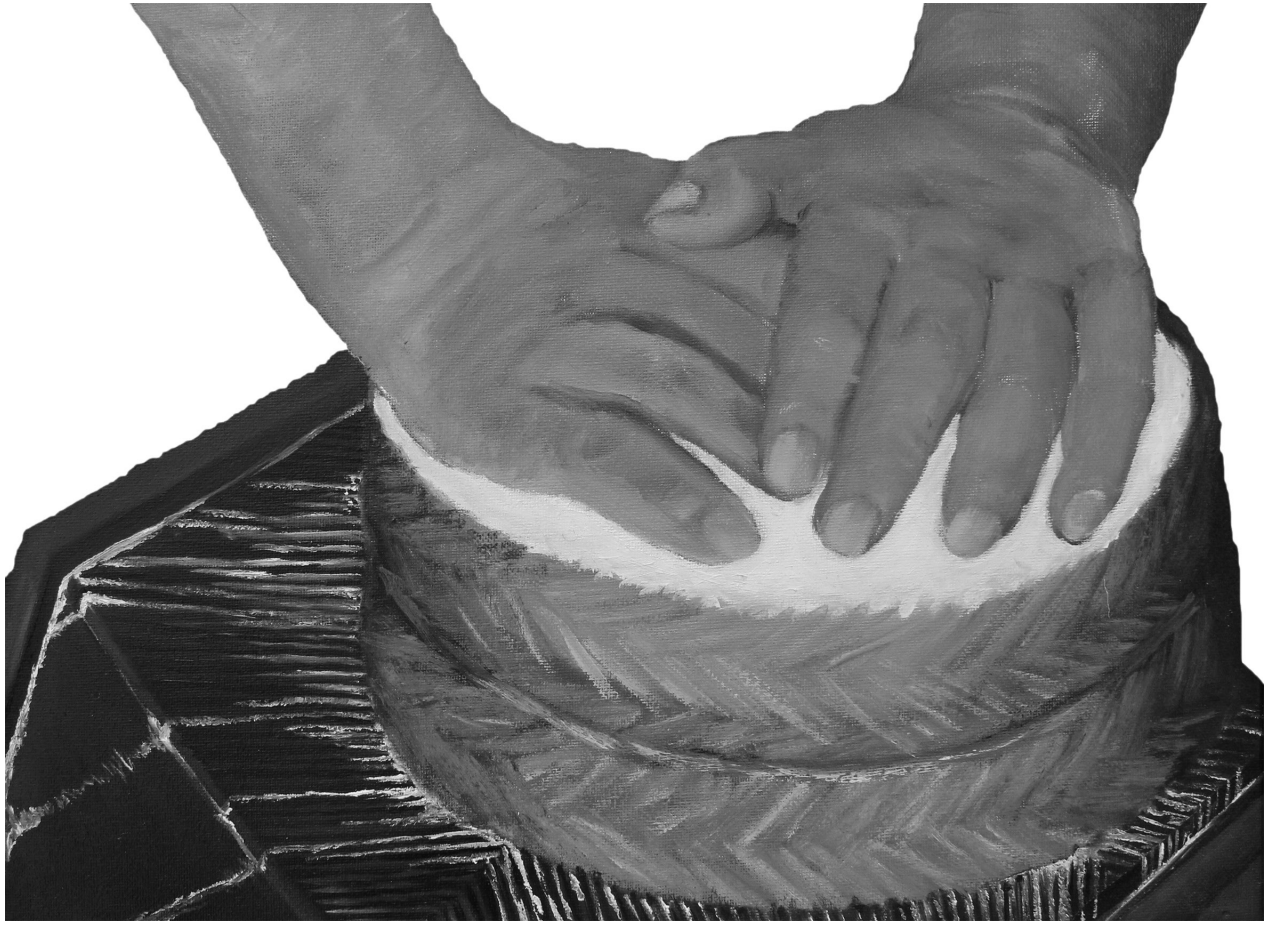
El importante esfuerzo del Ayuntamiento de Villamartín en un evento de estas características, se ve aliviado cada año por la participación activa de la Asociación de Amigos del Caballo de Villamartín, que con el trabajo desinteresado de sus componentes facilita la labor organizativa de la feria.

La ubicación en Villamartín de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz, hace que aquí se centralicen muchos de los servicios administrativos de la comarca, mientras que en el ámbito sanitario el Hospital Comarcal Virgen de las Montañas, situado a escasos trescientos metros del recinto ganadero, garantiza la cobertura sanitaria a los asistentes.

Con el paso de los años la Feria de Villamartín se ha convertido, sin duda, en la fiesta de mayor relevancia de cuantas se celebran en la localidad, y cita ineludible en el calendario festivo de la provincia.

Caballista con copa. Dibujo de Juan Carlos Soto.

Los autores



Bandolero. Evento de Sangre y Amor en la Sierra. Grazalema. Dibujo de Juan Carlos Soto.

Entremijos y Empleitas ha contado con un amplísimo elenco de autores -treinta y seis, nada menos- que a continuación les presentamos, y cuyo trabajo, totalmente altruista, ha permitido este alumbramiento. Entre ellos figuran los equipos gestores y técnicos de los Parques Naturales, Reservas de la Biosfera, y del Espacio Natural de Doñana, que han participado en esta iniciativa, así como algunos Agentes de Medio Ambiente que desarrollan su labor en los mismos. También hemos contado con la participación de diversos técnicos y gestores -en activo o jubilados- de otras áreas de nuestra Consejería -Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible-, que en la actualidad engloba las competencias en Medio Ambiente, así como con numerosos colaboradores externos, buenos conocedores de sus territorios, entre los que figuran técnicos de las asociaciones de criadores de las razas en peligro de extinción consideradas; un alcalde y senador; funcionarios municipales; un ganadero presidente de una asociación de ganaderos; dos maestros; un policía municipal, y una empresaria.

También hemos vuelto a contar, cómo no, con los ilustradores que embellecen estas páginas, y de los que podríamos decir que ya los tenemos en esa nómina ficticia que abona la amistad, y a los que, en esta ocasión, se nos ha unido un *nuevo fichaje*. Gracias a ellos este libro es más bello, y nos permite evocar un pasado y un presente, que se nos aparece a través de unas ilustraciones de grandísima originalidad y calidad, que destilan como nadie la esencia de los territorios ganaderos y queseros que les presentamos, y que se nos cuelan por entre las cubiertas, las guardas, y los interiores del libro. El considerable plus que aportan se sustenta en muchísimas horas de trabajo y nos permite presentarles, pensamos, una bella publicación, en contenidos y estética, que enmarcamos en el ámbito divulgativo en el que este libro se encuadra, y que también queremos que promocione y presente por el mundo nuestra tierra, nuestras queserías y nuestros quesos, nuestras razas y nuestras ferias, y todo lo que estamos en condiciones de aportar desde este rincón de Iberia.

Los autores

Fernando Álvarez Fernández nació en Jerez de la Frontera (Cádiz) en 1965. Reside en Algodonales (Cádiz). Es ingeniero de Edificación, y ejerce la Arquitectura Técnica como Técnico Municipal en el Ayuntamiento de Ronda, y hasta hace muy poquito en el de Grazalema. Cursando FP delineación, compaginó por libre la asignatura de Dibujo Artístico en la Escuela de Artes y Oficios de Jerez de la Frontera. Desde su niñez sus padres -Charo y Tomás-, a cuya memoria dedica sus ilustraciones, se dieron cuenta a tiempo de sus virtudes. Tuvo dos Maestros pintores: Agustín Pérez -autodidacta- y Sebastián Puerto -profesional-. Abandonó su afición cuando comenzó la etapa laboral, retomándola con más fuerza al conocer al grupo de Dibujantes Urbanos -Sketcher- gracias al cual no ha parado de dibujar a diario.

Juan Begines Galindo es natural -1953- y vecino de Vejer de la Frontera (Cádiz). Funcionario de carrera -jubilado- del Ayuntamiento de Vejer entre 1977 y 2018, tiempo en el que ejerció como Secretario General Acctal., Secretario Particular y Jefe de Gabinete de Alcaldía, y Jefe de Relaciones Institucionales, Ceremonial y Protocolo con todos los alcaldes de esos años. Su vinculación con el sector agrícola-ganadero viene de haber ejercido como administrativo en la Cooperativa Agrícola-Ganadera Divino Salvador, y de haber formado parte, desde el Ayuntamiento, del Comité Organizador de todos los certámenes ganaderos celebrados, y haber dirigido los actos institucionales de estos. Es miembro de la Real Sociedad Económica de Amigos del País, de Vejer, de la que durante veinte años ha sido su Secretario General.

Antonio Benítez Román nació en 1961 en Villaluenga del Rosario (Cádiz). Ha sido policía municipal en Villaluenga del Rosario. Hijo de ganadero, compaginó su infancia con las labores propias del campo. De sus padres aprendió la dureza de la vida de aquellos años difíciles. Participar en este libro le ha procurado un agradable viaje en el tiempo, recordando con cariño aquellas lejanas historias.

Juan Bustos Sánchez nació en Granada en 1959. Reside en Olvera (Cádiz). Se crió y vivió en Itrabo (Granada), su pueblo, hasta la juventud, abandonándolo por razones de estudio. En 1982 finalizó el curso de capataz forestal en Lourizan, Pontevedra. A su término comenzó a trabajar en el INIA del propio centro, y posteriormente inició su etapa como Agente de Medio Ambiente en Cádiz. Actualmente ocupa el puesto de Coordinador de la Unidad Biogeográfica en Sierra y Guadalete.

Antonio F. Campanario Pineda nació en Zahara de la Sierra (Cádiz) en 1956. Reside en Prado del Rey (Cádiz). Es Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de Sevilla. Ha trabajado como Maestro y Profesor de Instituto en varias localidades de la provincia de Cádiz como Jimena de la Frontera, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Ubrique y Prado del Rey, siendo Director del Instituto de Enseñanza Secundaria Carlos III de Prado del Rey. Jubilado en 2016, actualmente se dedica a sus aficiones favoritas: la horticultura, la lectura, el senderismo y los viajes.

Amparo Carrasco García. Nació en 1966 en San Fernando (Cádiz). Es Licenciada en Geografía por la Universidad de Granada y Máster en Educación Ambiental por la UNED. Trabaja desde 2004 como asesora técnica en los Parques Naturales Bahía de Cádiz, La Breña y Marismas del Barbate, y desde 2013 también en el Parque Natural Los Alcornocales, realizando tareas de uso público, educación ambiental y voluntariado.

Isabel María Casillas Chacón nació en Ronda (Málaga) en 1975. Reside en Cortes de la Frontera (Málaga) Es licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Córdoba. Trabajó como Asesora

Técnica en la Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema desde 2005 a 2013, en Uso Público, Investigación y Educación ambiental, habiendo colaborado en diversas publicaciones sobre el Parque Natural. Actualmente es Directora Técnica de MicoTime, empresa dedicada a la Asesoría micológica, el Micoturismo y la Educación Ambiental, ubicada en Cortes de la Frontera.

Juan Pedro Castellano Domínguez nació en 1964 en Almonte (Huelva), localidad en la que reside en la actualidad. Geógrafo, ha trabajado desde 1990 en consultoría privada, en la administración local, y en la Junta de Andalucía, siempre en tareas relacionadas con el medio ambiente y la ordenación del territorio. Es el director del Espacio Natural Doñana (Parque Nacional y Parque Natural) desde febrero de 2014. Con anterioridad, desde 2008 a 2014, ocupó el puesto de Coordinador General de la Dirección General de Espacios Naturales y Participación Ciudadana.

José Alfredo Castro Mateos nació en 1978 en Grazalema (Cádiz), en donde reside. Desciende de ganaderos por vía materna. Es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Empezó trabajando en la Cooperativa Los Remedios y en la Asociación de Defensa Ganadera de la Sierra de Cádiz, donde conoció a la mayor parte de los ganaderos de la Sierra Gaditana, sintiéndose orgulloso de las amistades que mantiene con ellos. A partir de 2006 comenzó a trabajar en la Asociación de criadores de la raza ovina Merina de Grazalema (AMEGRA) en la que actualmente ejerce como secretario-técnico. Le encanta recorrer las Sierras del Parque Natural Sierra de Grazalema. Por vocación le atrae un amplio abanico de animales, ya sean de abastos, o los salvajes, sintiendo predilección, sobre todo, por la ornitología.

José Juan Chans Pousada nació en Huelva en 1960. Reside en El Rocío, Almonte (Huelva). Es diplomado en Magisterio. Comenzó a trabajar en la Estación Biológica de Doñana (CSIC) en 1986, siendo Vicedirector para la Reserva Biológica de Doñana de 1996 a 2007, año en el que entró a formar parte del equipo de gestión del Espacio Natural de Doñana como Gerente.

Raquel Cordero Ageitos nació en 1975 en El Puerto de Santa María (Cádiz), donde reside actualmente. Entre 2004 y 2015 vivió en Alcalá de los Gazules (Cádiz). Desde 2004 trabaja en el Grupo Tragsa en diversos servicios de apoyo técnico al Parque Natural Los Alcornocales.

Álvaro de las Heras Pardo nació en Aranda de Duero (Burgos) en 1985. Es Licenciado en Ciencias Ambientales por la Universidad de Salamanca. Trabajó como asistente de investigación en diversos proyectos de etología de aves (Universidad de Florida, Universidad de Berna, Universidad de Zurich). En 2014 se asentó en la Sierra de Grazalema y participó en la fundación de la Asociación Medioambiental O-Live, donde trabajó en diferentes proyectos de conservación y educación ambiental. Desde 2019

trabaja como Asesor Técnico del Parque Natural Sierra de Grazalema, vinculado al Servicio de apoyo técnico que desarrolla Tragsatec.

Mchich Derak es marroquí, y nació en Tetuán en 1978. Es ingeniero forestal. Desde 2003 trabaja en la Dirección Regional de Aguas y Bosques del Rif, en Tetuán. En 2017, obtuvo su título de Doctor en Ecología de la Universidad de Tetuán y la de Alicante. Participó en varios proyectos sobre la gestión de los recursos naturales, con especial énfasis sobre la restauración participativa de los bosques. Es gestor de la Reserva de Biosfera Intercontinental del Mediterráneo (RBIM) por la parte marroquí.

Juan Manuel Fornell Fernández, gaditano nacido en 1971. Es licenciado en Geografía por la Universidad de Granada, Máster en SIG por la Universitat de Girona, y Máster en Gestión Integrada de zonas costeras por la Universidad de Cádiz. Ha desarrollado toda su actividad profesional en la provincia de Cádiz. Tras un período de tiempo trabajando en cooperación internacional para el desarrollo, comenzó a trabajar como técnico de medio ambiente y asesor técnico de prevención ambiental en Cádiz, de donde pasó a Director Conservador del Parque Natural Bahía de Cádiz, Breña y Marismas del Barbate, y Las Lagunas de Cádiz. En 2010 pasó a ejercer como Director Conservador del Parque Natural Los Alcornocales, cargo que ejerce en la actualidad.

José Antonio García Fuentes nació en Ubrique (Cádiz), en donde reside, en 1966. Es Licenciado en Ciencias Geológicas por la Universidad de Granada. Trabaja como Asesor Técnico de la Delegación Territorial en Cádiz de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, en el Servicio de Protección Ambiental.

Antonio García López nació en Granada en 1989. Reside en Sevilla. Es Técnico Superior en Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos, licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración, y Máster en Investigación en Ciencias Sociales. Trabajó durante 2019 en el Parque Natural Los Alcornocales como Peón Especializado. Es un amante incondicional de los espacios naturales de nuestra Andalucía, y de las gentes y saberes que los habitan.

Francisco Florencio Gil Fernández nació en San Fernando (Cádiz) en 1964. Vive en el campo, en el término municipal de Grazalema (Cádiz). Es Agente de Medio Ambiente desde hace más de treinta años, habiendo trabajado en otras comunidades autónomas y, ya en Andalucía, en las lagunas de la provincia de Cádiz, estando actualmente adscrito a la Unidad Biogeográfica nº 1 *Sierra de Cádiz,* y en su caso en el interior de la Reserva de la Biosfera y Parque Natural Sierra de Grazalema.

Olga González Casquet, nació en Arahal (Sevilla) en 1974. Ha residido durante diecinueve años en Algodonales (Cádiz), y desde hace un año reside en Zahara de la Sierra (Cádiz). Es licenciada en veterinaria desde el año 1997, inició su andadura profesional en la ganadería en el año 1998, descubriendo entonces a la cabra payoya y a sus ganaderos, con los que lleva trabajando desde el año 2000 en un proyecto de conservación, mejora y valorización-promoción de la cabra payoya y sus productos.

Francisco Jarillo Nieto nació en Grazalema (Cádiz), en la que reside, en 1960. Se dedicó prácticamente desde su infancia a tareas ganaderas en la explotación que realizaba su familia en la finca Las Albarradas de Grazalema, con cabaña ganadera de caprino, ovino y bovino. Estudió FP1 y FP2 en la especialidad agroforestal. Es Agente de Medio Ambiente desde 1984, siendo actualmente el Coordinador Adjunto de Agentes de Medio Ambiente en la Sierra de Cádiz.

Manuel Jiménez Benítez nació en Cádiz en 1953. Es ingeniero agrónomo y ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional en la Administración Agraria de Andalucía. Ha sido Director Provincial del Instituto Andaluz de Reforma Agraria en Cádiz, Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en la provincia de Cádiz, y Director General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Andalucía. Sus aficiones, dentro del campo agrario, se centran en la ganadería y en los pastos, y más especialmente en los caballos. Es autor, entre otros trabajos, estudios y artículos, del libro "El Caballo en Andalucía".

Rodrigo Mangana Pérez nació en Benaocaz (Cádiz) en 1956, en el seno de una familia ganadera. Durante su niñez disfrutaba ayudando a sus abuelos y padre en el campo, a la vez que estudiaba en el colegio de Benaocaz y Salesianos de Morón de la Frontera. El campo ha sido su pasión, muestra de ello es su dedicación y entrega a la labor ganadera, habiendo sido también fundador, y presidente desde su fundación, de la Asociación Ganadera de Benaocaz, desde la que se organiza, desde 2011, la Feria Ganadera de Benaocaz. Es miembro de la ejecutiva provincial de Asaja, y vocal de la Junta Rectora del Parque Natural Sierra de Grazalema. En 1997 consiguió que se abriera en Benaocaz la primera oficina de Asaja fuera de su sede provincial en Jerez.

Reyes Alonso Martín Coleto nació en Villanueva de Córdoba (Córdoba). Es Doctor en Ciencias Jurídicas y Empresariales por la Universidad de Córdoba. Máster por la Universidad de les Illes Balears. Licenciado y Graduado por las Universidades de Granada y Murcia. Ha desarrollado su actividad profesional en la administración pública como profesor y director -20 años- del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque (Córdoba), dedicándose a la formación, asesoramiento e investigación en disciplinas agrarias, económicas y jurídicas en el ámbito del derecho laboral y de la seguridad social. Desde joven siente una especial atracción por la defensa de los principios y valores en el medio rural, que hoy están

en crisis; entre otras razones, esto le llevo a comunicar *Desde la Dehesa,* para que la sociedad en general encuentre reflexiones sobre la cultura, patrimonio y sistemas productivos que dan vida al medio natural. Es miembro de la Fundación SAVIA.

Manuel Moral Castro nació en Almodóvar del Río (Córdoba) en 1965. Reside en Posadas (Córdoba). Es Técnico de Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos. Desde que comenzó como naturalista a comienzo de los 80, ha estado involucrado en el seguimiento de la fauna silvestre y su conservación, principalmente a lo largo y ancho de Sierra Morena. Desde 2002 trabaja para la Agencia Andaluza de Medio Ambiente y Agua en distintos proyectos de conservación de águila imperial y lince ibérico.

Alfonso Carlos Moscoso González nació en Villaluenga del Rosario (Cádiz) en 1972. Es Diplomado en Graduado Social por la Universidad de Cádiz. Ha sido Técnico de Administración en Caja San Fernando (1996-1999), Alcalde de Villaluenga del Rosario desde 1999, Presidente del Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra de Cádiz desde el 2003, Presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz (2003-2011), Presidente y Consejero Delegado de la Empresa Pública Aguas Sierra de Cádiz (2004-2008), Presidente de la Junta Rectora del Parque Natural Sierra de Grazalema (2011-2015), Diputado en la Diputación Provincial de Cádiz (2011-2015), y Senador en la Cámara Alta desde el 2019 hasta la actualidad.

Juan Luis Muñoz Roldán nació en Nueva Carteya (Córdoba) en 1967. Reside en Ronda (Málaga) desde 1997. Es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. Es funcionario de la Junta de Andalucía y trabaja como Director de la Oficina Comarcal Agraria de Ronda, en todo lo concerniente a la administración agraria autonómica aplicada a la Serranía de Ronda. Hijo y nieto de agricultores, es un amante de las producciones agrarias tradicionales, y un buen conocedor de los sistemas agrarios modernos. Por otra parte, su afición es la observación y fotografía de aves, en particular de las especies rupícolas, abundantes en el Parque Natural de la Sierra de Grazalema.

Rafael Orozco Martín nació en Ronda (Málaga), en la que reside, en 1974. Es licenciado en Ciencias -Biología Animal- por la Universidad de Málaga. Ha sido Educador Medioambiental en la empresa Selwo-Estepona, operario forestal, especialista, capataz/manijero y técnico en Egmasa en la provincia de Málaga. Desde 2007 trabaja en el Grupo Tragsa, como Asesor Técnico de Tragsatec, vinculado a un servicio de apoyo técnico a los Parques Naturales Sierra de Grazalema y Los Alcornocales, en su vertiente malagueña.

Eleonore Ozanne nació en Macherin (Francia) en 1990, y desde entonces no ha dejado de viajar. Estos viajes y aventuras la han llevado a trabajar en distintos campos del arte. Graduada en Conservación y Restauración de Bienes Culturales por la Universidad de Sevilla, y especializada en arte contemporáneo, es hoy investigadora para la Universidad del País Vasco. Amante de la pintura, necesita interpretar sus experiencias, encuentros y emociones, mediante lápices y pinceles.

Juan Manuel Pérez Corrales nació en Vejer de la Frontera (Cádiz) en 1961. Reside en Barbate (Cádiz). De ascendientes forestales, su abuelo, su tío y su padre fueron guardas forestales en la Casa Forestal del pinar de Dunas de Barbate, en la que nacieron su tío, su padre, y él mismo. Es Ingeniero Forestal. Ha sido funcionario interino de la Junta de Andalucía de 1986 a 1999, habiendo desempeñado los puestos de Técnico de la Delegación Provincial de Medio Ambiente, Asesor Técnico del Parque Natural de los Alcornocales, y Subdirector del Infoca. Es funcionario del Ayuntamiento de Tarifa desde 1999, ocupando la plaza de Jefe de Área de Montes y Medio Ambiente.

Nuria María Pérez Espinosa nació en Melilla en 1972. Desde entonces ha vivido y/o estudiado en colegios de varios municipios de Andalucía, habiendo recorrido por ello casi toda la geografía andaluza. Actualmente reside en Algeciras (Cádiz). Es Ingeniera Agrónoma por la Universidad de Córdoba y desde el año 2004 trabaja como técnico en el Parque Natural Los Alcornocales, al que se siente muy vinculada tanto profesional como personalmente. Es hija, sobrina, y nieta de antiguos habitantes de estos montes... de guardas forestales, de corcheros, de trabajadores del campo... toda su familia está vinculada, de una u otra forma, a este Parque Natural.

Milagros Pérez Villalba nació en 1969. Es de Lopera (Jaén) de donde se marchó pronto para estudiar Geografía y Turismo en Granada y Manchester. Desde la Universidad vinculó su carrera a temas medioambientales, especializándose en gestión ambiental por la Universidad de Amsterdam. Ha colaborado en distintos trabajos de consultoría en ordenación del territorio y urbanismo, pero es en 2003 cuando recala en la apasionante tarea de la gestión de espacios naturales protegidos en Andalucía y en el Servicio Público. Actualmente vive en Sevilla y es Consejera Técnica de la Dirección General de Medio Natural, Biodiversidad y Espacios Protegidos, sintiéndose privilegiada en su dedicación a los espacios naturales andaluces protegidos por instrumentos internacionales. Entre los retos actuales se ocupa de la secretaria del Comité de Reservas de la Biosfera de Andalucía y es gestora de la Reserva de la Biosfera Intercontinental del Mediterráneo Andalucía (España)-Marruecos.

José Manuel Quero Fernández de Molina es cordobés. Nació en 1966. Reside en El Bosque (Cádiz). Es licenciado en Ciencias Biológicas y Máster en Medio Ambiente por la Universidad de Córdoba. Ha sido apicultor. Tras su primera plaza en la administración ambiental como Asesor Técnico en Medio

Ambiente, su periplo profesional le ha llevado, sucesivamente, a las plazas de Director-Conservador del Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro (Córdoba); Director-Conservador del Parque Natural, Geoparque y Reserva de la Biosfera Cabo de Gata-Níjar (Almería), etapa en la que se hizo cargo de la coordinación del Foro Español de Geoparques; y jefe del Departamento de Vías Pecuarias en Córdoba. Desde 2016 es Director-Conservador del Parque Natural y Reserva de la Biosfera Sierra de Grazalema, en Cádiz.

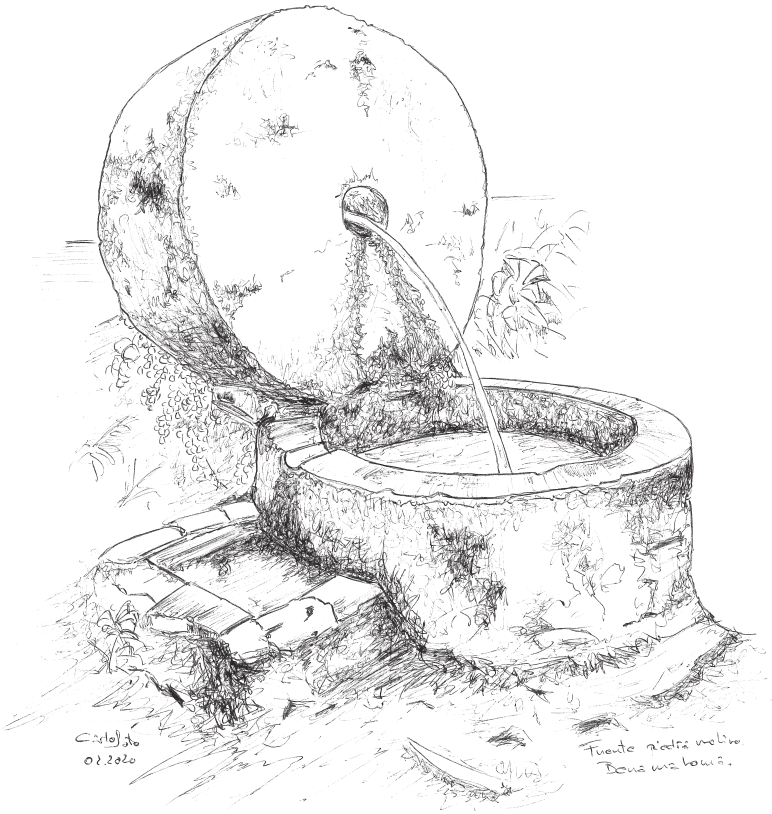
Antonio Pascual Ramírez Chamorro nació en 1963 y vive en San Fernando (Cádiz). Es Geógrafo y Técnico en Medio Ambiente. En los años 90 fue educador ambiental en la empresa Ecoproyectos S.C.A., de la que fue socio fundador. Ha siso voluntario ambiental en el Parque Natural Los Alcornocales. Ha trabajado para los Ayuntamientos de San Fernando y de El Puerto de Santa María, además de para la Junta de Andalucía, siempre en el ámbito de la sostenibilidad.

Jorge Serradilla Santiago nació en Algeciras (Cádiz) en 1973. Licenciado en Ciencias Ambientales e Ingeniero Técnico Forestal, ha estado muy vinculado al sector medioambiental del Campo de Gibraltar. Sus comienzos en el sector forestal privado -peón, capataz, y técnico- dieron paso a su ingreso en el sector público, primero como Agente de Medio Ambiente en el Parque Natural del Estrecho, y más tarde como Asesor Técnico del Parque Natural Los Alcornocales. Ha sido técnico de extinción de incendios forestales. Como algecireño se siente un privilegiado por poder vivir en el Parque Natural del Estrecho, y se define como un enamorado del Patrimonio Natural y Cultural de su tierra. Actualmente está comprometido e ilusionado, como Director-Conservador, por gestionar este Espacio Natural Protegido.

Juan Carlos Soto Sánchez nació en Jerez de la Frontera (Cádiz), en donde reside, en 1963. Es naturalista, ilustrador, bloguero y fotógrafo de naturaleza. Es miembro de la Sociedad Gaditana de Historia Natural, y socio fundador de AGAFONA -Asociación Gaditana de Fotógrafos de Naturaleza-.

Águeda Villa Díaz es licenciada en Geografía e Historia (Universidad de Sevilla) y Doctora en Historia y Estudios Humanísticos: Europa, América, Artes y Lenguas (Universidad Pablo de Olavide) y Profesional de Arte Dramático (Conservatorio Superior de Sevilla). Desarrolla su actividad profesional en proyectos y estudios técnicos de planificación, patrimonio natural y cultural, desarrollo sostenible y paisaje. Desde 2000 trabaja como asesora técnica externa para el Comité de Reservas de la Biosfera de Andalucía. Como docente es profesora asociada de la Universidad Pablo de Olavide y participa en masters y cursos de patrimonio, ordenación de territorio, sostenibilidad y paisaje.

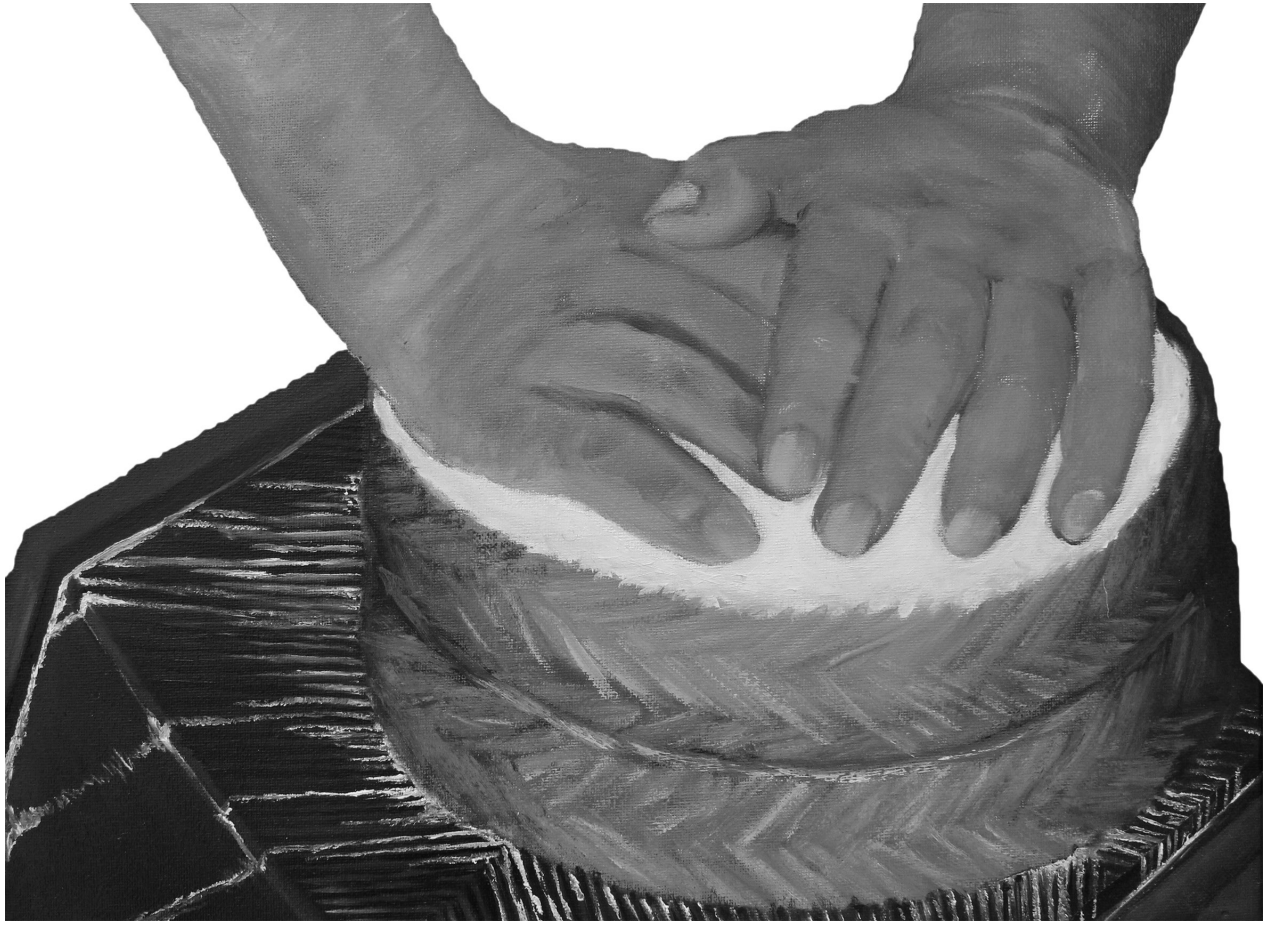
Ana Villa Díaz Nació en 1964 en Almonte, Huelva, donde reside. Es Licenciada en Ciencias Ambientales, Ingeniera Técnico Agrícola, y *Premio Consorcio de Empresas* por su trabajo de investigación *Biocontrol y bioprotección de los viñedos,* como parte del Máster Oficial de Excelencia en Tecnología Ambiental que realizó en la Universidad de Huelva y la Universidad Internacional de Andalucía. Desciende de una familia dedicada a la agricultura tradicional. Siempre ha admirado al agricultor y al ganadero, motivo por el que le interesa el mundo rural, su forma de vida y las posibilidades que puede ofrecer a la sociedad en general. Trabaja en Doñana 21, Fundación Pública Andaluza, como Responsable Técnico del Área de Agricultura y Desarrollo Rural.



Fuente del Ecomuseo del Agua. Benamahoma. Dibujo de Juan Carlos Soto.

Ibis eremita. Dibujos de Manuel Moral

Agradecimientos



Abrevadero de Peñón Bermejo. Villaluenga del Rosario. Dibujo de Juan Carlos Soto.

Para dar a luz a esta criatura ha sido preciso contar, como habrán visto, con un nutrido equipo de autores, y como imaginarán, también con un sinfín de personas que, de un modo u otro, han prestado su colaboración para las muy diversas gestiones -centenares diría yo-, necesarias para generar toda esta información y compendiarla de un modo, esperamos, atractivo para el lector.

En nombre de todo el equipo deseamos agradecer, en primer lugar y muy encarecidamente, el tiempo y la amabilidad que nos han dedicado todos y cada uno de los protagonistas, nuestras mujeres y hombres del mundo del queso, cuya memoria, relatos y fotografías de época, han dado lugar a estas páginas.

¡Gracias de corazón! Sin vosotros ésta aventura no habría llegado a puerto alguno.

También deseamos agradecer al Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico -IEDT- de la Diputación de Cádiz, y a nuestra Dirección General de Medio Natural, Biodiversidad y Espacios Protegidos, la confianza depositada en nosotros para acometer y coordinar esta publicación en el marco del proyecto europeo Interreg Sudoe Bioheritage.

Como director y coordinador deseo expresar mi más sentido agradecimiento a todos y cada uno de los autores, gracias a cuyo tiempo y altruista esfuerzo ha sido posible acometer este proyecto, nada fácil por la dispersión geográfica y extensos territorios que han debido trabajarse, y además con las dificultades inherentes a la pandemia que padecemos, y los confinamientos y restricciones de movilidad que hemos tenido que sopotar. También se requiere una mención especial para los ilustradores que, desinteresadamente, han recreado algunos pasajes, escenas, animales, pueblos y ubicaciones, que acompañan nuestras vidas y las de nuestros protagonistas en los territorios considerados, y que embellecen notablemente este libro. Todos figuran en la correspondiente hoja de créditos, habiéndose incluido, asimismo, una breve semblanza de cada uno de ellos al final de la publicación. E igualmente a todas aquellas personas que han aportado fotografías y que constan en los créditos correspondientes de cada una de ellas.

Por otra parte, en un siempre inevitablemente incompleto y burdo intento de mostrar nuestro agradecimiento a las muchas personas que colaboraron en la miríada de gestiones necesarias para culminar esta iniciativa, intentaremos citar a la mayor parte de ellos, y ello aún a sabiendas de que, con seguridad, habremos involuntariamente olvidado mencionar a alguien, en cuyo caso, vayan de antemano, nuestras más encarecidas disculpas y nuestro agradecimiento más entusiasta, que quedará en nuestros corazones. Así, en los albores de la planificación de este libro, tuvieron su rol varios compañeros, entre ellos Isabel Torres Luna, así como Antonia Ramírez Olmedo, con sus ciertamente infinitas gestiones de localización, listados, etcétera. Más adelante otros compañeros colaboraron activamente, entre ellos Álvaro de las Heras Pardo, o Rafael Arenas González en sus diversas gestiones de localización de bibliografía. A

Eva García Muñoz por sus aportaciones en materia de identidad, Julio Sánchez Cano por su preparación de algunas imágenes. Agradecemos asimismo las gestiones de personal del CAAE: Inmaculada Casasola López, responsable del departamento de ganadería, y María López Hernández, delegada territorial de Cádiz. A los hermanos Miguel y Ramón Gago Sánchez, por la facilitación de contactos varios en el mundillo del queso. A Marta del Corral Noreña -IEDT-, por sus orientaciones y correcciones.

En mi doble condición de autor y coordinador agradezco el tiempo dedicado por *mi lectora cero*, Vicky Fernández Casares, cuya paciencia y aportaciones procuraron una mejora de los textos y que, a buen seguro, les ha librado a todos ustedes de errores varios; y de los que hayan podido quedar, pues ya saben, son responsabilidad de cada autor y, en última instancia, por supuesto, de quien suscribe.

Y no puedo olvidar a las respectivas parejas del abultado elenco de autores aquí presentes, por la infinita paciencia en el soportar la ingente detracción de tiempo familiar que este libro les *ha regalado*.

¡A todos, GRACIAS!

Y no olvidéis cobraros en queso vuestra participación y colaboración, que celebraremos cada vez que nos encontremos por las generosas y sabrosas sendas de la vida.

José Manuel Quero

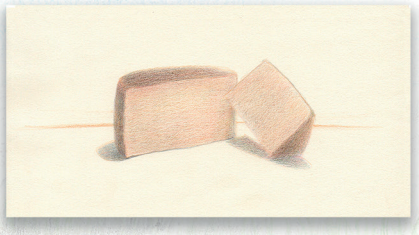
Este libro terminó de imprimirse en el verano de 2021. Durante su redacción los autores debieron soportar los rigores de la pandemia, y hacer frente a las dificultades inherentes a los confinamientos de diverso grado padecidos por el conjunto de la población, y en algunos casos, a la pérdida de familiares. Afortunadamente todos ellos consiguieron sortear la situación y dar a luz estas páginas, repletas de esperanza e ilusión en nuestro futuro.

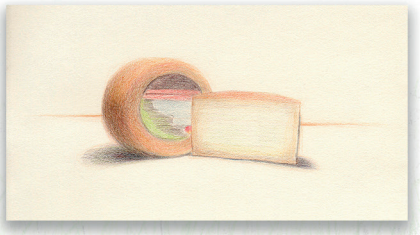
Ilustraciones de interior de contraportada.

Un territorio para comérselo: las comarcas que abarca esta publicación son extraordinariamente ricas en patrimonio natural, arquitectónico, y cultural.

En la página izquierda: **Fernando Álvarez** (Zahara de la Sierra -centro, segundo por la dcha.-, Fuente Alta de Benaocaz -centro, primero por la dcha.-, carnero de merina de Grazalema), **Antonio Benítez** (manos sobre entremijo), **Manuel Moral** (lince ibérico), **Eleonore Ozanne** (quesos), y **Juan Carlos Soto** (calle empedrada Grazalema -centro izqda.-, iglesia de San Mateo desde la plaza del pescado en Jerez de la Frontera -centro, segunda por la izqda.-, y Mezquita del Alcázar de Jerez -abajo izqda.-).

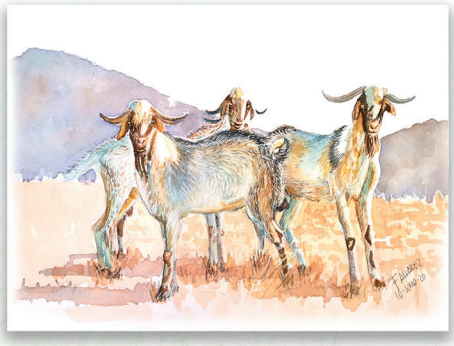
En la página derecha: **Fernando Álvarez** (plaza de la catedral de Cádiz -arriba centro-, calle de Cortes de la Frontera -centro izqda.-, cabras payoyas, y macho cabrío de payoya), **Antonio Benítez** (entremijos y empleitas), **Manuel Moral** (marisma de Doñana con ovejas y flamencos), **Eleonore Ozanne** (quesos), y **Juan Carlos Soto** (mulas abrevando en el arroyo de la miel en Algeciras, y rebaño de ovejas ante Castellar de la Frontera).



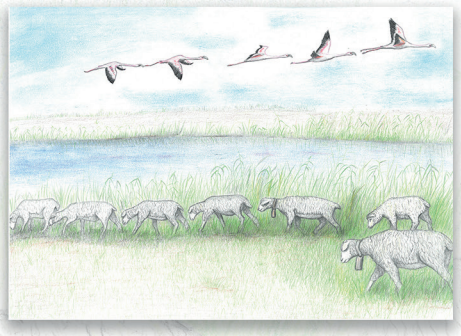


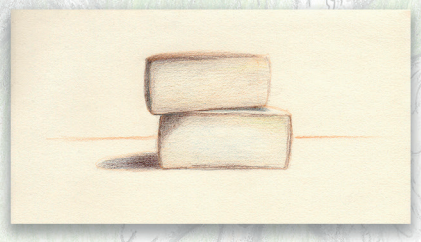
Carlos SOTO

F.ALVAREZ



Carlos SOTO





Interreg Sudoe

EUROPEAN UNION

BIOHERITAGE

European Regional Development Fund

Junta de Andalucía

Diputación de Cádiz

IEDT
Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico