

FABRICACIÓN DE QUESOS CON LECHE PROCEDENTE DE RAZAS AUTÓCTONAS DE LA SIERRA DE VILLALUENGA

Andrés Piña Calle
Carlos Ríos Moreno

Quesos Artesanales de Villaluenga S.L.
C/ Ermita Nº 14-11611-Villaluenga del R. (Cádiz)
<http://www.payoyo.com>
E-mail: cabarana@tiscali.es

1. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS ORIGINALES DE LOS PROMOTORES DEL PROYECTO.

La Quesería el Payoyo esta situada en Villaluenga del Rosario, una pequeña población situada en el interior de la Sierra de Cádiz; enclave con un valor excepcional por encontrarse dentro del parque natural de la Sierra de Grazalema y muy cerca de la Serranía de Ronda ;que reúne algunas condiciones únicas en el mundo junto con su flora y su fauna. Pero además, debido a las duras condiciones y a los sistemas ancestrales de manejo de ganado que se han utilizado, se han seleccionado con el paso del tiempo dos razas ganaderas que están muy adaptadas a estos medios y que saben aprovechar como ningunas otras al máximo las épocas de bonanza que brindan estas Sierras. Estas dos razas autóctonas son la caprina Payoya y la ovina Merina de Grazalema. La peculiaridad de estas razas es su adaptación al medio y su capacidad lactógena. Esta es la explicación de la tradición quesera que siempre ha caracterizado a esta zona; las producciones lecheras se destinaban a la producción de queso. La gente los fabricaba en sus casas y posteriormente el queso era vendido de manera ambulante. Debido a los progresivos avances en las exigencias Higiénico-Sanitarios de nuestra sociedad esta práctica fue prohibida por diversos problemas con la Brucelosis y tras la persecución se extinguió la tradición de fabricación quesera.

La empresa cooperativa dedicada a la fabricación del queso Payoyo se fundó en septiembre de 1997, aprovechando las óptimas condiciones que brinda la producción láctea tradicional de esta zona y por la necesidad de una empresa seria que tomase un sector poco desarrollado desde el punto de vista comercial.

Hay que pensar que esta es una zona desfavorecida y unido al progresivo abandono del campo necesitaba potenciar sus recursos y sobre todo que la transformación de sus materias primas para que el valor añadido se quede en nuestra comarca y potencie la economía de la zona.

De hecho desde que se ha iniciado la producción se ha producido un auge en la actividad ganadera de la zona, que se compatibiliza con el desarrollo sostenible de esta zona.

Esta empresa desde un principio ha buscado un producto tradicional y de calidad destinado a un mercado selectivo y que busca productos artesanales con nuestras tradiciones y con todas las garantías sanitarias .

Se utilizan métodos de fabricación directamente heredados de los procedimientos tradicionales seguidos por los pastores de esta sierra, se usa exclusivamente la leche entera, es decir, en las mismas condiciones en la que sale de la ubre de la cabra u oveja; por lo tanto se asegura el traspaso directo al producto final de todas las características organolépticas que los pastos naturales dan a esta leche de tan altísima calidad. La utilización de forrajes naturales asegura una leche con una extraordinaria valoración cuantitativa; pues los niveles de grasa son muy altos y otorgan junto a la proteína un valor añadido a esta leche para su transformación en queso. La cuajada se sigue haciendo y vertiendo en el molde a mano Ningún aditivo adultera la genuina condición natural del producto, y hasta el cuajo utilizado se obtiene de la cría de la cabra payoya.

Las pocas innovaciones introducidas en los métodos tradicionales han sido inspiradas por la necesidad de mejorar las condiciones higiénicas

2. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO DE LA SERRANÍA DE VILLALUENGA.

- Altura geográfica considerable.
- Elevada pluviosidad.
- Flora y pastos naturales muy variados.
- Ganadería al aire libre extensiva.
- Inexistencia de agricultura.

3. ELABORACION Y CONSERVACIÓN DE LOS QUESOS TRADICIONALES.

El fin principal de esta iniciativa era que quesos de reconocida calidad autóctona desapareciesen. Así se ha respetado la elaboración con los mismos parámetros y componentes tradicionales. El producto procede de unos animales excepcionales y se podrían calificar como únicos; pues hablamos de Razas en peligro de extinción y con libros genealógicos en funcionamiento; así por ejemplo esta quesería recoge el 90 % de la leche producida por los ganaderos de la Asociación de criadores de la Merina de Grazalema y parte de la leche de caprino esta también insertada en el plan de control lechero de la Asociación caprina Payoya.

Otro aspecto entrañable que rodea a todo este proceso ancestral es el ordeño a mano; la mayoría de los pastores de ovino siguen ordeñando a mano en los apriscos a pocos metros de la fábrica con lo que da idea de la frescura con la que se recibe la materia prima en la fábrica.

Posteriormente y para garantizar todos los requisitos sanitarios se someten a nuestras materias primas a los más exigentes sistemas de control de calidad; se hace un estudio fisicoquímico y tomas de muestra para su posterior estudio cuantitativo y microbiológico .

Hay que pensar que estos animales se crían en sistemas semiextensivos y extensivos de manejo y aprovechan al máximo las producciones de pastos de primavera de este terreno, sólo en determinadas fechas y sólo para el mantenimiento de los animales se usan pequeños suplementos de concentrado de cereales pero siempre sin poseer ningún tipo de sustancia añadida.

Siguiendo con el ejemplo de la ovejas, éstas sólo se ordeñan en la época de abundancia de pastos que van de Febrero a Julio; y es sólo en estos 4-5 meses cuando se fabrican quesos con leche de oveja. Sin embargo la leche de cabra Payoya se recibe de manera más homogénea durante todo el año.

Todos los animales de los que se recoge leche están bajo las campañas de saneamiento de esta Comunidad Autónoma y por lo tanto cumplen todos los requisitos sanitarios frente a Brucelosis.

- Queso de cabra Payoya.
- Queso de oveja Merina.

Son quesos elaborados como lo hacían los ganaderos en sus majadas desde tiempos ancestrales, pero en condiciones higiénicas mejoradas. Nuestros productos deben de ser de calidad y queremos ser pioneros en muchos aspectos; pero lo que siempre hemos tenido en cuenta es que una calidad desde el origen es fundamental para garantizar un producto a nuestros clientes.

4. CREACIÓN Y ELABORACIÓN DE NUEVOS TIPOS DE QUESOS QUE ANTES NO SE HACÍAN.

1. PUROS DE CABRA PAYOYA.

- Queso fresco.
- Queso semicurado.
- Queso curado.
- Queso curado con manteca ibérica.

- Queso curado al salvado de trigo.
- Queso curado al pimentón.
- Queso curado a la pimienta.
- Queso curado al romero.

2. QUESOS MEZCLAS DE CABRA PAYOYA Y OVEJA MERINA.

- Queso semicurado.
- Queso curado
- Queso curado con manteca ibérica.
- Queso curado al romero.
- Queso curado al salvado de trigo.

3. QUESO PURO DE OVEJA MERINA.

- Queso semicurado.
- Queso curado.
- Queso curado con manteca ibérica.
- Queso curado al romero.

5. IDEAS Y PROYECTOS DE LOS PROMOTORES DE CARA AL FUTURO.

- Incentivar una producción de calidad más que de cantidad en la producción de leche Payoya y oveja Merina, mediante sistemas de pago basados en la calidad microbiológica de la leche; así como promover las ventajas de los sistemas de manejo extensivos al aire libre y alimentaciones con pastos naturales como se ha hecho hasta ahora.
- Fomentar la conservación de las Razas Autóctonas Cabras Payoya y Merina de Grazalema pues son pilares de nuestra producción.
- Fomentar junto con ganaderos y autoridades la creación de dos denominaciones de origen.
- Elaboración de queso ecológico de cabra y oveja.
- Creación de nuevos productos como el yogurt de cabra Payoya y el de mezcla.

6. RECONOCIMIENTOS GENERAL DE LA CALIDAD DE LOS QUESOS PAYOYO, ELABORADOS CON LECHE DE RAZAS AUTÓCTONAS.

1º Premio en el 2º CONCURSO DE QUESOS ARTESANALES DE ANDALUCÍA AÑO 2000 a la calidad de cabra/oveja al romero.

2º Premio en el 2º CONCURSO DE QUESOS ARTESANALES DE ANDALUCIA AÑO 2000 a la calidad de oveja en manteca ibérica.

3º Premio “Cincho de Bronce” en PREMIOS CINCHO A NIVEL NACIONAL AÑO 2000 a la calidad de semi cabra/oveja.

1º Premio “ Cincho de Oro” en PREMIOS CINCHO A NIVEL NACIONAL AÑO 2001 a la calidad de semicurado de cabra.

3º Premio “ Cincho de Bronce” en PREMIOS CINCHO A NIVEL NACIONAL AÑO 2001 a la calidad semicurado de cabra/oveja.

4º Premio (Finalista) en PREMIOS CINCHO A NIVEL NACIONAL AÑO 2001 a la calidad de curado de oveja merina.

1º Premio en los MEJORES QUESOS DE ESPAÑA, SALÓN INTERNACIONAL DE CLUB DE GOURMET AÑO 2003 a la calidad curado de cabra/oveja.

3º Premio (Finalista) en los MEJORES QUESOS DE ESPAÑA, SALÓN INTERNACIONAL DE GOURMET AÑO 2003 a la calidad curado de oveja.

1º Premio en el CONCURSO QUESOS ARTESANALES DE ANDALUCÍA AÑO 2003 celebrado en Teba en la calidad de semi cabra/oveja.

2º Premio en el CONCURSO QUESOS ARTESANALES DE ANDALUCÍA AÑO 2003 en la calidad de oveja en manteca ibérica.(1º Premio desierto).