



La provincia  
emprende

# LA ILUSIÓN QUE ESCONDE UN QUESO DE PREMIO

MARTA MARTÍN GIL | ÁVILA  
marta.martin@diariodeavila.es

RESULTA muy complicado resumir en un par de páginas de periódico la historia de una empresa con décadas de vida. Una empresa, además, de éxito mundial y con una proyección de futuro asegurada. Pero en este caso, si hubiera que elegir una única palabra para definir Queserías del Tiétar, esa sería 'ilusión', la que «de salía por los poros» a su creador, Rafael Báez, padre de Paloma, que junto a su hermana María Jesús saca hoy adelante «el sueño» de Rafael.

«Él luchó hasta 20 días antes de su muerte», continúa hablando de su padre Paloma, que le define como un hombre «que transmitía muy bien», repleto de ilusión y todo un soñador: no en vano, después de su jubilación como industrial tuvo el sueño de hacer «algo diferente».

Y ese algo diferente resultó ser

«Mi padre transmitía muy bien. Él siempre quiso hacer algo diferente», dice Paloma

una fábrica de quesos en una zona, el Valle del Tiétar, que tanto él (extremeño pero afincado en Madrid) como su familia conocían muy bien dados sus veraneos en Piedralaves. «Solíamos alquilar una casa para el verano, pero le gustó tanto que decidió construir una», continúa con una sonrisa en los labios Paloma, que lo más seguro es que en el momento en que su padre compró una finca en La Adrada no imaginó lo que acabaría viendo construido en ese rincón de Ávila.

«Lo cierto es que aquí no había tradición quesera, pero a él se le ocurrió hacer un queso con leche de cabra, pese a la mala fama que tenía su leche por el tema de la brucelosis», prosigue con su relato una de los ocho hijos de Rafael y explica que Queserías del Tiétar dio sus primeros tímidos pasos transformado 50 litros de leche de cabra murciano-granadina en cinco quesos. Hoy, en pleno siglo XXI, ese medio centenar de litros se ha transformado en

Queserías del Tiétar, la empresa que fundó hace más de 30 años Rafael Báez, sigue triunfando en el mundo entero gracias al trabajo de sus sucesoras, sus hijas Paloma y María Jesús, y a su producto estrella: el queso Monte Enebro



Paloma Báez, con una imagen de su padre a su espalda, nos muestra su joya: el Monte Enebro. / REPORTAJE GRÁFICO: DAVID CASTRO

2.000 litros de leche diaria, lo que se traduce en una producción de 250 quesos Monte Enebro al día.

Pero en medio de esto hubo mucho, muchísimo trabajo, siempre arropado por la ilusión y el empuje de Rafael, empeñado en crear un producto único y digno de las decenas de premios nacionales e internacionales de los que ahora presumen con humildad.

«Él empezó a conocer gente, a formarse, a viajar...», explica Paloma, que resalta cómo desde el primer momento, allá por el año 1984, procuraron rodearse de gente formada, profesionales en el mundo del queso de los que poder aprender las técnicas de fabricación de un producto tan exquisito como delicado.

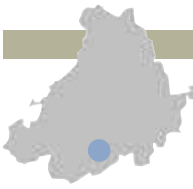
«Empezamos con un queso fresco, el Cabra del Tiétar», descubre Paloma, «y fueron unos catalanes los que nos enseñaron a hacer coagulación láctica, la técnica que usamos en el Monte Enebro».

Queserías del Tiétar arrancó con un queso fresco, el Cabra del Tiétar

Ése fue, sin duda, uno de los momentos clave en la historia de su producto estrella, el que les ha dado la fama mundial y que surgió en un primer momento como una crema láctea con hierbas. «Pero él (Rafael) quiso hacerlo sin hierbas, con moho y en molde», dice, «y de ahí nació el Monte Enebro», en cuya elaboración juega un papel fundamental el *penicilium roqueforti*.

«Es un queso muy cremoso, con sabor intenso y con un toque ácido y sabor a setas, a moho...», lo describe con cariño Paloma, que apunta además que se trata de un «queso muy costoso de elaborar, porque desde que se pasteuriza la leche hasta que entra a madurar en cámara pasan cinco días de elaboraciones».

A día de hoy, Queserías del Tiétar da trabajo a 16 personas a las que se suman Paloma y María Jesús, volcadas de lleno en la continuación de un sueño que han hecho suyo y que encuentran su mayor recompensa en cada una



## LA ADRADA

## ¿QUÉ?

Queserías del Tiétar.

## ¿QUIÉN?

La familia Báez, encabezada por Rafael.

## ¿DÓNDE?

En La Adrada, en pleno Tiétar.

## ¿CUÁNDO?

1984.

## ¿CÓMO?

Con ilusión a raudales.

## ¿POR QUÉ?

Para cumplir un sueño.

Colabora:



El proceso de fabricación de los quesos, en el que se extreman las medidas de higiene, es del todo manual. En él no falta, además, la ilusión, como se recuerda incluso en los carteles de la fábrica.

de las felicitaciones de sus clientes, que aprecian y valoran su trabajo y que, finalmente, lo disfruta en la mesa.

«El Monte Enebro es un queso que se tiene que tomar a temperatura ambiente para apreciar todo su sabor», comienza a sugerir Paloma, que apunta que nunca debe templarse en el micro, algo que alteraría su sabor y que podría derretirlo demasiado. «Tiene posibilidades infinitas en la cocina», presume Paloma, que habla del Monte Enebro como postre (en tartas, con mermelada, con miel...), para tomar con cebolla caramelizada, con pimientos asados, con piñones fritos, sobre la carne... e incluso con un único chorrito de aceite de oliva. ¿Y con

«El Monte Enebro tiene posibilidades infinitas en la cocina»

«Tomarlo con corteza o sin ella va en cuestión de gustos»

la corteza o sin ella? «Eso va en gustos», responde nuestra anfitriona, que confiesa que ella la retira para apreciar en toda su plenitud el sabor del queso en sí.

Con corteza o sin ella el Monte Enebro se disfruta desde hace 22 años en otros países del mundo. «Fue entonces cuando empezamos a exportar a Inglaterra, donde tenemos nuestros mejores clientes», continúa Paloma, que habla también de cómo sus quesos viajan a Estados Unidos, Dinamarca, Suecia, Holanda, Francia, Alemania o Noruega, entre otros destinos.

En todos esos países se aprecia el «concepto artesanal» pero fundamentado en la calidad y el control sanitario del Monte Enebro.

«No queremos crecer mucho, además, abrir nuevos mercados es muy difícil. Éste no es un queso 'de gran tonelaje, por lo que es muy delicado»

«Cada vez tienes que ser más exigente en tu industria y tener más controles, porque el producto tiene que ser seguro», recalca Paloma, que preguntada sobre el futuro a medio y largo plazo de Queserías del Tiétar responde con franqueza: «No queremos crecer mucho, además, abrir nuevos mercados es muy difícil. Éste no es un queso de gran tonelaje, por que es muy delicado, así que lo crezcamos lo haremos muy poco a poco».

En cualquier caso, Paloma está feliz llevando adelante la ilusión de su padre, su maestro, cuyo rostro sonriente preside la tienda de la fábrica adonde cada fin de semana acuden cientos de personas para comprar los quesos del Tiétar.