

CincoDías

EL 60% DE LA PRODUCCIÓN DE MONTE ENEBRO SE EXPORTA A ASIA, AMÉRICA Y EUROPA

El queso enmohecido más premiado

Cuatro son las variedades que Quesería del Tiétar elabora en La Adrada. El Monte Enebro es la más internacional y tiene la peculiaridad de estar cubierta de moho.

Los vaqueros de Albacete que se lucen en Francia
ESPECIAL: Lea más historias de Pequeños Gigantes

SARA RIVAS MORENO - MADRID 20-08-2015 15:02

TEMAS RELACIONADOS:

Harrods La Adrada Santa María del Tiétar Queso Lácteos
Productos ganaderos Ganadería Agroalimentación Empresas



La variedad estrella de la compañía, Monte Enebro, se ha alzado con varios premios nacionales e internacionales.

Entre pinares, en la comarca de La Adrada, se encuentra ubicada la Quesería del Tiétar, una empresa familiar constituida hace 30 años. En la actualidad elabora cuatro tipos de queso de cabra, que generan casi dos millones euros en ventas anuales.

Quesería del Tiétar nace de la ilusión de su fundador, Rafael Báez, un hombre enamorado del valle y de su riqueza natural que, una vez jubilado, conservó el espíritu emprendedor que le había caracterizado durante toda su vida y quiso iniciar un proyecto familiar al que pronto se uniría su hija Paloma, hoy a la cabeza del negocio.

Su primera idea fue abrir una granja, pero luego de analizar el mercado y las dificultades que ello entrañaba, decidió cambiar de rumbo. Su mujer regentaba una pequeña tienda gourmet en Madrid, lo que le había llevado a pertenecer a la asociación de maestros queseros y conocer de primera mano la problemática del queso de cabra, tan denostado en los últimos tiempos.

Por ello se propuso recuperar la elaboración tradicional y combinarla con las técnicas más cuidadas, a fin de conseguir un queso de cabra digno de ser llamado así. En 1983, y bajo exigentes controles de calidad, Rafael Báez elaboró su primer queso.

Durante aquel primer año, la elaboración se realizó a partir de 80 litros de leche que dos cabreros de la zona le suministraban a diario. Dos años más tarde, y con una recogida diaria de 500 litros, aquel primer queso fue transformado, con la ayuda de los maestros Enric Conut y Ramón Badía, en un producto fresco, ligeramente salado y de pasta prensada.

Su producción creció sin prisa pero sin pausa y, lo más importante, sin olvidar nunca su carácter artesanal. Así hasta llegar a transformar más de un millón de litros de leche anuales y conseguir en 2007 el reconocimiento del Ministerio de Agricultura como Mejor Queso de España.

Pero el verdadero éxito llegó a la quesería con la elaboración en 1988 de Monte Enebro, un



Rafael Báez, fallecido hace dos años, y su hija Paloma, fundadores y almas de la quesería.

queso de pasta blanda y corteza enmohecida, propiedad que adquiriría tras unos días madurando en la cámara. Se trata de un producto delicado, que requiere un grado de humedad y temperatura constante. Por esta razón, "su exportación debe hacerse de manera muy cuidadosa y después de un proceso de selección", explica Paloma Báez.

Su carácter delicado no ha sido impedimento para que el 60% de la producción de Monte Enebro se exporte a países como Reino Unido, Estados Unidos, Países Bajos, Francia, Alemania, Canadá, Australia o Dinamarca.

El queso puede encontrarse en puntos de venta de la categoría de los lujosos almacenes Harrods de Londres, donde es conocido como queso de cabra español. En España está presente en los rincones gourmet de El Corte Inglés y en lugares turísticos como el madrileño Mercado de San Miguel.

Pero, además, Monte Enebro le ha dado a la quesería multitud de premios nacionales e internacionales. Entre ellos, tres oros en el Campeonato Mundial de Queso, dos en The London International Cheese Show y varios primeros premios al mejor queso de España. Todos estos logros han servido para que la quesería continúe su crecimiento. Un ejemplo es su capital humano, que ha pasado de los tres empleados con los que comenzaron en 1983 a los actuales 16.

Un millón de euros para duplicar la producción



Fábrica de Quesería del Tiétar en La Adrada, Ávila. /

En 2014 la quesería estrenó nuevas instalaciones, que le permitirán en un futuro más o menos próximo duplicar su producción. Desde la empresa aseguran que el aumento de su capacidad instalada nunca propiciará que dejen de lado su carácter artesanal.

La firma invirtió en la ampliación un millón de euros, el 40% de los cuales financió con las ayudas al desarrollo rural del fondo europeo agrícola Feader.

Las licencias de obra llegaron un mes antes de que falleciera el fundador Rafael Báez, quien no llegó a ver las nuevas instalaciones terminadas a pesar de haber luchado varios años por conseguirlas. Estas constan de varios edificios. Uno de ellos aloja una tienda de productos gourmet, en su mayoría de la zona.

Datos básicos

Elaboración

El primer queso se elaboró en 1983. Entonces se utilizaban 80 litros de leche diarios que suministraban dos cabreros del pueblo. En 1985 la recogida creció hasta los 500 litros, un progreso que ha seguido año tras año hasta llegar a la producción de más de un millón de litros en 2014.

Venta

Desde el principio, la firma ha apostado por la calidad y por posicionar el producto en los mejores puntos de venta, tanto dentro como fuera de España. Harrods en Londres y el rincón gourmet de El Corte Inglés son muestra de ello. La empresa exporta gran parte de su producción a Europa, América y Asia.

Variedad

Quesería del tiétar elabora cuatro tipos de queso, todos ellos a partir de leche de cabra: el tierno Cabra del Tiétar, que se come fresco y tiene una duración de 30 días frente a los 7 de la competencia; un semicurado; el galardonado Monte Enebro, y una pasta fresca con hierbas aromáticas y ajo.

Equipo humano

Lo que comenzó como una empresa meramente familiar, creada por Rafael Báez y continuada por su hija Paloma, ha crecido a lo largo de los años hasta contar con 16 empleados, todos ellos formados en las habilidades necesarias para trabajar siguiendo la tradición artesanal.



La empresa cuenta con una tienda en la que, además de quesos, ofrece otros productos como mermeladas, vinos, conservas o chocolates. /