

# Premiado en Londres el "Monte enebro", en un Certamen Internacional de quesos

Nuevo reconocimiento al mérito de la quesería artesanal adradense

Javier Fernández

LA ADRADA

Hace unos días dimos la grata noticia de la concesión de la medalla de oro y diploma a la variedad de queso denominada "Monte enebro", en el Certamen Internacional "The London International Cheseec Competition". Hoy hemos hecho una visita al lugar, para profundizar en algunos detalles que, debido a la premura de tiempo y la importancia de la noticia, no habíamos dado y creemos que merece la pena, que es realmente noticia saber que en esta villa del Tiétar se trabaja artesanalmente el queso, y su bondad y su fama traspasa las fronteras y hace patria chica.

En la zona conocida como "La Piedra del Caballo" y cubierto por la Sierra de Gredos, se encuentra esta quesería. No es fábrica de quesos, es una industria, simplemente una quesería al más puro estilo tradicional, pero utilizando la más avanzada técnica, y con todo el rigor científico, investigador y, por supuesto sanitario que exigen los tiempos actuales. El cerebro creador de la quesería ha sido Rafael Báez, un extremeño afincado en Madrid y asiduo visitante de la zona del alto Tiétar durante 35 años al que, desde hace años, le rondaba por la cabeza hacer algo, como si buscara un pretexto para "sentar sus reales", afincarse y empadronarse definitivamente en la zona.

No tenía antecedentes queseros, pero sí la intuición de que, en esa rama, podría encontrar pretexto. Empezó por donde suelen hacer aquellos que quieren hacerlo bien, aprendiendo todo lo relativo a la elaboración artesanal del queso. La primera experien-



ARCHIVO

## Diferentes quesos abulenses.

cia con ovejas resultó un fracaso. Poseía su rebaño propio, pero ya agregaba algo más a lo que es simplemente la elaboración del queso, los animales que había que cuidar y alimentar. No dio el resultado que se esperaba y, sin olvidarse del queso, simplemente cambió de animal y se olvidó de ser al mismo tiempo pastor.

La leche de cabra tenía más alicientes ya que no es el queso de cabra tan conocido ni tan popular, lógicamente, y le proporcionaba un reto añadido a la aventura de comenzar. Ya sin ganadería y libre de menesteres, comienza la producción, primero muy modestamente, despacio y con paso firme. Abundan los buenos reba-

ños en la zona del Tiétar y la calidad es de primera; las primeras pruebas que va haciendo confirman las expectativas que tenía y, poco a poco, con paso muy firme, se va afianzando en el arte de la elaboración artesanal. Se suceden los experimentos hasta que da con la fórmula ideal y, a partir de ella, comienza la expansión con nuevos tipos de queso, gustos distintos o pasta fresca. Paralelamente se dota a esta quesería del más moderno equipamiento y comienza la producción y la apertura de mercados.

La progresión en 9 años ha sido espectacular. Hoy, esta moderna quesería da trabajo a 5 personas, bajo la dirección de Rafael

Báez, con la colaboración de una hija. Además, se ha conocido la variedad de quesos: Cabra del Tiétar, fresco; Cabra del Tiétar Finas Hierbas; Semi-curado y el galardonado internacionalmente Monte enebro. Además la pasta fresca con finas hierbas y, finalmente, lo que fue el origen, el queso de oveja Río Tiétar, si bien que éste se encuentra en fase de prueba. La proyección internacional es el premio ganado a pulso por este hombre con enorme tesón y convencimiento de lo que hacía. El queso elaborado en La Adrada hoy se vende en mercados tan difíciles como Francia, Bélgica, Alemania, Inglaterra, Holanda y en Estados Unidos.