



A la izquierda, la sala de ordeño; a la derecha, elaboración de quesos y las ovejas que pastan en los campos palentinos. / FOTOS CEDIDAS POR QUESOS CAMPOS GÓTICOS

# La oveja churra define un queso con sabor propio

Quesos Campos Góticos lleva quince años en el mundo de la gastronomía

QUINCE años lleva Quesos Campos Góticos en la gastronomía. Este tiempo ha sido más que suficiente para que un importante número de consumidores y expertos en gastronomía hayan valorado y elogiado las bondades del Queso Campos Góticos, elaborado a partir de leche cruda de ovejas churras de la explotación ganadera ovina propia.

No en vano, algunos llegaron a denominarlo como el Vega Sicilia en queso de oveja. La oveja churra, la explotación ganadera ovina propia y la elaboración artesanal son los tres pilares principa-

les de esta empresa familiar, unido a un importante equipo de profesionales que trabajan desde el primer eslabón de la cadena productiva hasta el final de la misma como es la comercialización.

La firma Paramio ha sabido mantener la calidad y cualidad de sus productos y la sostenibilidad de su explotación ganadera, mejorando genética y sanitariamente la cabaña ovina, y gracias al control delimitado y estricto de todas

las fases productivas de la oveja. La oveja churra con sus virtudes (leche de más grasa, más proteína, extracto quesero, más sabor, mejor adaptabilidad al terreno, mejor carne etcétera) y sus defectos (menor producción que otras razas), es uno de los principales culpables de las cualidades organolépticas y sensoriales de los Quesos Campos Góticos, no en vano es la raza y la leche de toda la vida en Castilla y León.

La alimentación del ganado a base de productos naturales, como son las alfalfas y cereales de Tierra de Campos, las vacunaciones en épocas no productivas o cuando el lechazo habita con su madre, el ordeño directo desde la sala de ordeño hasta los tanques de la leche evitando todo tipo de contaminación aerobia o la limpieza de la máquina de ordeño, siguen siendo factores determinantes de calidad, constancia y buen hacer en

un producto. Decir que el Queso Campos Góticos es el queso de toda la vida o de siempre no es una afirmación vanal o gratuita, es una realidad demostrable y verídica. La presentación en formato de 110 gr. para tiendas o en envase más económico de 500 gr. para restaurante, para ofrecer a los comensales mientras se espera el menú o para acompañar a otros platos.

## Elaboración artesanal

La elaboración artesanal es otro pilar base en la calidad de los quesos de la firma Paramio, no sólo por el llenado manual de los moldes, la utilización del paño como antaño o la elaboración del queso con leche cruda, sino por la prácticamente nula alteración de la leche con aditivos, colorantes o conservantes, ni la utilización de piramicinas u otras productos en la corteza. La artesanía no está reñida con los nuevos tiempos. Por eso, la Quesería Artesanal Hnos. Paramio en estos momentos está comercializando la crema de Queso Semicurado Campos Góticos, nuevas texturas, nuevos sabores con envases originales y, por si fuera poco, mezclando el corazón del Queso Semicurado Campos Góticos con el queso Azul o las especias de castilla el ajo y el perejil.

