

El exigente mercado japonés ha fijado su objetivo en Tierra de Campos. Entre palomares, en medio de la campiña, la Quesería Campos Góticos recibió ayer una visita muy especial. Una delegación de periodistas nipones recorrió sus instalaciones. *In situ*, comprobaron cómo se elabora con métodos tradicionales un queso que, con su sabor y su aroma, ya conquista a los clientes de los restaurantes de Tokio.



Dos fotógrafos japoneses toman instantáneas del proceso de retirada del paño, una vez desuerado el queso. / ÓSCAR NAVARRO

Los paladares nipones se rinden a los quesos palentinos

L.M. RIVAS CILLEROS/ VILLERÍAS

El idioma es una barrera. Las reacciones, no. Un simple gesto, después de catar una porción de queso, puede ser más que suficiente.

Campos Góticos es un ejemplo de lo anterior. Esta empresa artesanal -su producción de quesos de leche pura de oveja de rebaños propios se limita a 22.000 kilos anuales- traspasa fronteras.

Ya ha conseguido abrir una puerta en el continente asiático y antes lo logró en un país *quesero* por excelencia, Holanda.

Japón se ha convertido en destino de buena parte de la producción de esta firma familiar que produce queso curado y semicurado. «Nuestro objetivo es llegar a 1.800 kilos anuales», sentenció Mariano Paramio, quien comentó la clave del éxito de su queso.

«El aroma y el sabor, diferente a lo que están acostumbrados en Japón, es lo que les gusta».

La Misión Inversa Periodistas Japoneses -encuentro internacional organizado por Excal-Ade Internacional de Castilla y León-, dio ayer fe de que no se trataba de una afirmación gratuita. Yanagi Eiichi, director de la sociedad *Ars Vital* con sede en Tokorozawa y propietario de una red de hoteles y restaurantes, los fotógrafos Michio Izumita y Kumahara Yoshie y la periodista Tomoko Noritake visitaron las instalaciones terracampinas.

Los artículos sobre el queso palentino se publicarán en tres revistas: *Elle a Table*, destinada al público femenino; *Ostuka Seiyaku* (trata temas de alimentación) y *Chijyou*, única que habla de agricultura y gastronomía.



Los hermanos Paramio (11 y 21), junto a la traductora y el importador. / Ó. NAVARRO