

## ‘Quesos Campos Góticos’ presenta el lechazo churro precocinado

La empresa palentina ha elaborado este nuevo producto con la pretensión de recuperar la presencia en las mesas castellanas y poder hacerle un hueco en el mercado exterior



fotos: 180609 SARA MUNIOSGUREN

Elena Villamediana

La cocina está en pleno proceso de transformación e innovación y muestra de ello es el lechazo churro precocinado que presentó ayer Quesos Campos Góticos.

Se trata de un producto con el que esta empresa pretende dar un vuelco a la actual demanda del lechazo, y es que algunas de sus características como la necesidad de frío, su corta caducidad y lo poco que se ha innovado con él le han llevado a «perder presencia en las mesas y a estar devaluado en favor de otros productos más nuevos», explicaba el gerente de la empresa, Mariano Paramio.

Quesos Campos Góticos ofrece este producto con unas caducidades más altas para dar la opción a la gente que visite la Región de poder probar el lechazo, ya que como explicaban desde la empresa, la mayor parte de los restaurantes solo ofrecen lechazo si se ha reservado con anterioridad. En cuanto al mercado exterior, todas las características que reúne permiten exportarlo tal y como se conoce en la Comunidad y por tanto poner en valor mucho más su calidad.

En resumen, esta novedad «es una lata de tres kilos que tiene lo mejor de Castilla y León: el lechazo churro», afirmaba el gerente.

A grandes rasgos, destaca la caducidad que es de cuatro años, no necesita conservarse en frío, es un producto totalmente natural, sin colorantes ni conservantes, y su preparación no supera los 30 minutos, entre 10 y 15 minutos para calentar la lata al baño maría, el mismo tiempo de asado y el lechazo listo para comer, lo que supone otra clara ventaja a la hora de economizar en tiempo de cocinado.

A todo esto hay que añadir la calidad del producto, lechazo de IGP (Indicación

Geográfica Protegida) de Castilla y León de la explotación ganadera propia ubicada en el espacio natural de La Nava-Campos.

A este respecto, señalar que de la transformación del lechazo se encarga la empresa Selectos de Castilla de la localidad de Villamartín de Campos, especialistas en la elaboración artesanal de foie gras, mi-cuits, patés, jamón de pato y paté de lechazo.

Desde Quesos Campos Góticos destacan también el hecho de que el lechazo precocinado permite evitar las fluctuaciones del precio que sufre a lo largo del año, dotándolo de uno estable que rondará los 70-75 euros la lata.

Indicar igualmente que una lata cunde para seis u ocho raciones.

**CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.** Por el momento, Quesos Campos Góticos lanza al mercado 1.500 unidades de este producto, aunque el gerente de la sociedad explicaba que a diferencia de los quesos, con los que han conseguido hacerse un hueco en el mercado, la elaboración de las latas de lechazo churro precocinado no requiere tiempos de espera como estos lácteos. «La ventaja es que en el momento en el que haya demanda, se trabaja y se transforma, sus posibilidades son ilimitadas», apuntaba el gerente.

En este sentido, señalar que esta familia cuenta con una amplia experiencia en el mundo de la ganadería. En 1993 dieron un importante paso con la creación de Quesos Campos Góticos y ahora apuestan por el lechazo. Su cabaña ganadera está compuesta por 1.200 ovejas de raza churra y 2.500 lechazos que se podrían transformar en este producto.