

## Empresas en la región

# Quesos Campos Góticos, una apuesta por la tradición y la industria familiar

La empresa palentina ha absorbido una inversión de casi 30 millones

El mantenimiento de las viejas estructuras y la actual mentalidad agraria ofrecen escasas soluciones al ganadero palentino. Las explotaciones con imaginación y sentido empresarial parecen ser la única alternativa que le queda al sector. Una pequeña industria que se acaba de crear en plena Tierra de Campos, Quesos Campos Góticos, ofrece un producto artesanal con las ventajas industriales, a la vez que busca la «calidad sin masificar».

Esta prototípica industria está localizada en Villéras. Los hermanos Paramio Antolín, ganaderos «de toda la vida», han puesto en marcha una idea que sin duda se extenderá en los próximos meses.

La nueva fábrica de quesos que han montado es una salida al mantenimiento de su vida de ovejas, con lo que pueden continuar la actividad que han desarrollado siempre y no tener que emigrar de su pueblo por falta de recursos.

El queso que producen es «cien por cien oveja». El ganado se encuentra a 1,5 metros de la sala de ordeño, por lo que la leche no sufre ningún tipo de pérdida o peligro en el transporte. Según comenta Mariano Antolín, uno de los tres hermanos —junto a Marcelo y Fernando— «saldría mucho más caro si quisiera realizar algún tipo de fraude o producir queso de mezcla con leche de vaca, porque la tendría que traer de fuera y eso siempre eleva el precio del producto final».

## Gran almacén

Los responsables de Quesos Campos Góticos hace poco más de un mes que comenzaron a producirlos, aunque «hasta mayo no se inaugurará oficialmente y comenzaremos la venta». La idea no es acumular un gran almacén sino que la elaboración, completamente artesanal en cuanto a su proceso, oiga a mantener los quesos durante un periodo de dos meses.

«Las ovejas las ordeñamos dos veces al día —señala Mariano— y su leche se almacena en un tanque. Cada dos días se elabora el queso con la misma leche cruda; si usáramos la pasteurización —hervir la leche durante mucho tiempo para matar bacterias— o la uperización —lo mismo pero a altísimas temperaturas durante unos segundos—, tendríamos luego que añadir otra serie de elementos que en esos procesos también se matan».

La mayor concentración de ganado ovino, que tradicionalmente se ha dado en Palencia, se localiza en la comarca del Cerrato, en confluencia con las provincias de Burgos y Valladolid. La industria quesera, por tanto, aunque familiar, se ha mantenido siempre en competencia con las mejores producciones de queso de oveja del país.

En los últimos años han florecido fuera de esta comarca numerosas industrias de transformación agroalimentaria. Actualmente son 22 las explotaciones registradas que abarcan desde el pequeñísimo productor que únicamente emplea la leche de

grandes que se abastecen de toda la comarca y provincias limítrofes.

En este tipo de industrias, una de tipo medio puede llegar a necesitar 40.000 litros de leche al día, alcanzan una producción de un millón de kilos de queso al año.

Esta actividad supone que 200 ganaderos destinen en la actualidad casi todo su producción lechera a la fabricación de quesos a una sola fábrica: «Quesos Esusebio Manzano», localizada en la ciudad de Palencia.

El 90 por ciento de las explotaciones, en cambio, se dedican al autoabastecimiento y al pe-

alternativa a su principal actividad. Por el contrario, también se encuentran en Palencia grandes productores como Granja La Luz, en Herrera de Pisuerga; la quesera Pok, en Palencia, o la Cooperativa Ganadera del Cerrato con sede en Baltanás.

Esta última es la única que está consiguiendo una apertura al mercado exterior del queso castellano-leonés, ya que todas las fuentes consultadas señalan que «la producción se envía a diversas partes del país como Cataluña, el norte de España o Andalucía». La Cooperativa Ganadera del Cerrato, en cambio, logró hace tan sólo unas semanas disponer de un distribuidor

- Los hermanos Paramio Antolín decidieron acogerse a uno de los programas «Leader» financiado por la Unión Europea (UE)

Su idea es conjugar el proceso artesanal de producción quesera con maquinaria y tecnología moderna «para garantizar una buena calidad e higiene adaptada al siglo XXI». «La idea es la de vender directamente de la oveja a la mesa», argumenta Mariano.

La idea empresarial de esta fábrica es coincidente con otras iniciativas que se han puesto en marcha en Palencia hace algunos meses o años. Sobre una industria de transformación agroalimentaria se conjuga la producción con la tecnología para obtener un producto de la tierra adaptado al gusto actual.

«La base debe ser la calidad». El mercado que se pretende buscar con este tipo de empresas «es selecto sin pretender masificar». Mariano Paramio asegura que «de momento no podremos servir a grandes superficies comerciales porque la producción es muy reducida».

Ante futuras ampliaciones se contempla la posibilidad de «adquirir más ganado o encargar a alguien del pueblo o de la zona que cría las ovejas o pueda aportar una calidad alta de leche para que el producto no disminuya la suya».

## Materia prima

Este mismo punto es coincidente con lo señalado por el empresario de Selectos de Castilla que en Villamarín se dedica a la producción de derivados del pato. «La ampliación en este tipo de industrias no se basa en traer la materia prima de lejos sin cuidar su calidad, porque eso terminaría con la idea originaria de selección por la calidad».

La producción de los quesos de Villéras será reducida a su propia explotación, lo que supone unas previsiones de 60.000 litros de leche al año y 12.000 kilos de queso. Esta cantidad es la que facilitan las 850 ovejas de las cuales se nutren los Quesos Campos Góticos. «Cada dos días podemos obtener unos 70 kilos de queso que tienen que reposar los dos meses hasta su venta».

Las ovejas pasan de su tenada a la sala de ordeño que dista tan sólo 1,5 metros. El ordeño es automático «para que sea más higiénico» y la leche se almacena en un tanque de frío «hasta que a los dos días hay una cantidad suficiente».



Los responsables santiarios fijan un periodo de un mes y medio a dos meses de reposo del queso cuando en su elaboración no se utilizan ninguno de esos métodos, «y por eso nuestra producción está ahora en reposo hasta que podamos vender sin riesgo a infecciones».

Con esta pequeña explotación se puede mantener a los tres propietarios «más una persona que se encargará del ganado». El control de la leche y la producción reducida de quesos provoca que Mariano Paramio comente que «casi podemos llegar a decir que queso ha salido de la leche de cada oveja».

Los hermanos Paramio Antolín decidieron acogerse a uno de los programas Leader que financian los fondos europeos.

En mayo de 1992 presentaron su proyecto de pequeña quesería y meses más tarde les fue aprobado. La inversión total ha sido de casi 30 millones de pesetas, de los que el 40 por ciento proviene de los fondos Leader, el 30 por ciento de la Junta de Castilla y León y el resto es capital propio.

## La tradición quesera del Cerrato

en México que se encargará de repartir los cerca de 1.000 kilos mensuales que se enviarán a partir de ahora.

Este tipo de industrias «macro» dentro del sector quesero pueden llegar a abastecerse con más de 100.000 litros diarios de leche. La mayor parte de la producción de queso en Palencia es de oveja puro y mezcla, «aunque también se elabora algo de leche de vaca».

Estas categorías gozan de buena aceptación y son calificadas como «mejores que los de Castilla La Mancha, que sólo tienen la fama, pero cuya leche importan, en gran parte, de Castilla