

Quesos Hermanos Paramio Antolín

"Campos Góticos": el Vega Sicilia en queso de oveja

JOSE ROJO

A finales de julio de este año se inauguró en Villerrías de Campos una quesería artesanal de corte familiar cuya producción se centra exclusivamente en los quesos cien por cien puros de oveja. Los hermanos Paramio Antolín (Marcelo, Fernando y Mariano) son los artífices de esta iniciativa empresarial que se acogió a las ayudas del programa comunitario LEADER.

Siendo titulares de tres explotaciones de ganado ovino que sumaban un total de 800 cabezas decidieron en enero de 1993 dar un giro estructural a estas pertenencias con el fin de asegurarse un futuro menos incierto.

"El nulo valor de varios de los subproductos de la oveja, la esclavitud de unos horarios de trabajo sin límites, donde no hay cabida para el descanso y el ocio, y las consecuencias ruinosas de los ganaderos fueron las razones que nos obligaron a plantearnos este cambio", asegura Mariano Paramio Antolín, portavoz de los hermanos.

A partir de este momento llevaron a cabo un programa de inversiones en sus cabañas de ovejas destinado a transformar su funcionalidad y se adscribieron a las subvenciones de la Unión Europea y de la Junta de Castilla y León.

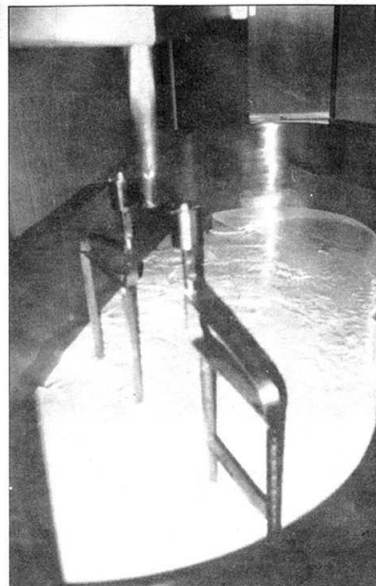
Constituyeron la Sociedad Agraria de Transformación Hermanos Paramio y su inversión, que incluía compra de terrenos, construcción y equipamiento de una quesería artesanal y de una sala de ordeño de ovejas, aumento de su cabaña ovina hasta las 1.100 cabezas y una red de saneamiento y abastecimiento de aguas, sobrepasó los 33 millones de pesetas, de los que un 30% correspondió financiar a la empresa de los Paramio.

Esta inversión ha generado tres puestos de trabajo fijos en calidad de autoempleo y con la posibilidad de aumentar la plantilla eventualmente en función de las necesidades de cada momento.

"Nos enfrentábamos a un auténtico reto y éramos conscien-



Tanque de refrigeración



Cuba de cuajar. Cortando el cuajo

tes de las dificultades financieras que podíamos pasar al no tener un posicionamiento económico estable que permitiera realizar tranquilamente estas inversiones", agrega Mariano Paramio.

Su queso de oveja recibió el primer premio en un concurso europeo

Pero las cosas no les ha ido tan mal, la quesería comenzó a funcionar en septiembre del año pasado y hoy sus resultados sólo pueden considerarse extraordinarios. Su participación en el I Salón Europeo de Productos Alimentarios Artesanales, que se celebró del 24 al 27 de septiembre en Lérida, les obligó a concursar en un certamen en el que se premiaba la calidad y presentación de los productos expuestos.

El jurado del concurso de quesos artesanos de vaca, oveja y cabra (compuesto, entre otros, por la Jefa del Servicio de Protección de Calidad de la Generalitat de

Cataluña, Montse Domènech; el Director del Centro de Investigación y Desarrollo de La Lac-

ta en estas tres categorías y basándose en su sabor, textura, color, grados de sal, acidez y aroma, decidió conceder el premio al "Queso Campos Góticos", como lo han bautizado los Hermanos Paramio, en la categoría de quesos de oveja.

"Con sólo seis meses de funcionamiento y habiendo conseguido una condecoración de estas características nos hace pensar que los productos artesanales en nuestra provincia siempre pueden triunfar si procuramos mantener su calidad", subraya el portavoz de los Paramio.

Las ovejas enfermas y tratadas con antibióticos no se ordeñan

Y para que la calidad del Queso Campos Góticos no se deteriore, sus gerentes advierten que lo fundamental es, para su caso, realizar pruebas higiénico-sanitarias al ganado lactante. Nunca se ordeñan las ovejas enfermas o las que estén siendo tratadas con antibióticos porque puede alterar



tancia Española S.A., Pedro Casado; Mariano Sanz, Gerente del Consorcio de Quesos Tradicionales de España; Enric Canut, Director de Compras de Productos gastronómicos Vinoselección y Dolores Chiquero, del Instituto Nacional de Denominación de Origen), después de examinar 51 quesos presentados

la fabricación del queso.

Además la manipulación de la leche que se extrae de las ovejas es mínima para evitar la posible contaminación bacteriológica. El ordeño se realiza en una sala acondicionada con la maquinaria apropiada, enviando directamente la leche a los tanques de refrigeración para mantenerla a una temperatura de cuatro grados centígrados.

Los hermanos Paramio también cuentan en sus instalaciones con un laboratorio en el que se analiza la grasa, densidad, acidez dornic, ph y extracto seco para averiguar la calidad de la materia prima.

Del tanque de refrigeración se traslada de forma directa, cada dos días, a la cuba de cuajar y así extraer todo el suero del bloque lácteo resultante. Ese suero se recicla sirviendo de alimento para los lechazos.

Después de haber extraído ese suero, se coloca el queso sobre un paño en el molde y se pasa al prensado. La siguiente operación consiste en quitar ese paño, volver a colocar el queso en el molde y prensarlo de nuevo, proceso que ya no se realiza en otras industrias.

El queso se retira cuando el ph lo indica que, por lo general, suele ser cuando alcanza un 4 ó 4'5 de acidez.

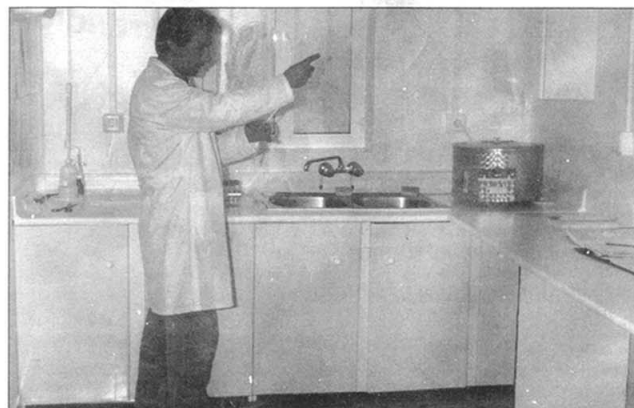
El queso en ese momento está insípido y se debe introducir en la cámara de salmuera, los pequeños permanecen 24 horas y 36, los más grandes. Después se deja orear un día y pasa a la sala de maduración, donde estará dos meses a una temperatura de 10 grados centígrados y con una humedad de un 75%. Luego se traslada a la cámara de conservación para que el queso envejezca como mínimo cuatro meses más.

La producción anual del "Queso Campos Góticos" es limitada y se niegan a incrementarla porque el producto perdería calidad.

Siempre fabricarán un número determinado de quesos en función de su explotación ganadera. Ellos no quieren hacer "cosas raras", sino un Vega Sicilia en queso".



En la mesa, preparación al prensado; detrás, la prensa



Laboratorio de la fábrica