



Instalaciones de la quesería Campos Góticos en Villerías de Campos

ABC

## AGROALIMENTACIÓN

# Quesos como rosquillas

### Tradición

La quesería palentina Campos Góticos es la única de Castilla y León que elabora este producto con esta forma

ALBA MÍGUEZ

Los hermanos Paramio, propietarios de la quesería Campos Góticos, ubicada en la localidad palentina de Villerías de Campos, pueden presumir de haber recuperado una de las maneras más tradicionales de elaborar queso de oveja. Su ya famoso y apreciado queso de rosca fue el primero de toda Castilla y León y sin embargo ahora, se ha convertido ya, tras apenas dos meses de comercialización en uno de los productos más valorados de la cesta de la compra. Y es que tal y como reconoce uno de los dueños, Mariano Paramio, «la originalidad del producto ha cautivado al consumidor». Su objetivo al emprender esta nueva aventura era hacer un género original, recuperar las tradiciones y, sobre todo, elaborar un producto que pueda ser seña de identidad de la Comunidad.

Es necesario remontarse años atrás para conocer el origen del queso de rosca. Un

«LA ORIGINALIDAD DEL PRODUCTO CAUTIVA AL CONSUMIDOR»



Fernando Paramio y el queso de rosca

producto que dejó de elaborarse pero que, ahora, se ha recuperado. Su nacimiento, tal y como explica Mariano Paramio, - recientemente premiado con el Cecale de Oro como uno de los mejores empresarios de Castilla y León- está ligado a las tradiciones de los pastores y su agujero en el centro se debe a la inusual manera que tenían de almacenarlos. «Atravesaban los quesos con una vara formando ristras que colgaban del techo para mantenerlas alejadas de los animales, en especial de los ratones, hasta que completaban su proceso de maduración». El resultado era un producto con un agujero central.

Sin embargo, el queso de rosca no solo es diferente por su aspecto exterior. Su gusto también lo es. «El propio formato provoca que el sabor conseguido durante la maduración también sea distinto, ya que toda la pieza madura al mismo tiempo. Algo que no ocurre en los quesos tradicionales. Habitualmente el corazón del semicurado tiene un gusto diferente a lo que es el exterior y eso no ocurre con los de rosca, consiguiéndose un sabor homogéneo», detalla Paramio.

Dada la alta aceptación que este nuevo producto ha tenido en el mercado, quesería Campos Góticos no descarta ampliar la producción de cara al futuro. Actualmente, de sus instalaciones en Villerías de Campos salen al día aproximadamente 40 quesos. Se trata de una producción reducida, pero no hay que perder de vista que su elaboración requiere «de mayor esfuerzo». «Necesita un molde específico, además de un tratamiento totalmente artesanal, y eso hace que las cantidades de este producto sean menores», afirma Paramio, al tiempo que asegura que poco a poco se irá incrementando la producción. Por el momento, el queso de rosca no solo se distribuye y vende en Castilla y León sino que ya se exporta a otras Comunidades Autónomas como País Vasco, Asturias o Andalucía. «Seguiremos creciendo porque la demanda que hay no abastece la cantidad de producto que se necesita». Y lamentablemente, como todo aquello que cuenta con un connotado reconocimiento por su buena fama y con una gran acogida entre el público, no está libre de las falsificaciones, con el consiguiente riesgo que eso puede suponer para la salud al tratarse de un producto alimenticio.

Es importante tener en cuenta que todos los Quesos de Rosca Castilla y León cuentan con una contraetiqueta numerada que garantiza de forma segura y fiable su producción y comercialización. Sin embargo, no hay que perder de vista tampoco que Quesería Campos Góticos, fundada en 1994 y con 11 trabajadores, no sólo elabora este queso de rosca, sino que cada día trabajan sobre una amplia variedad de productos que hacen las delicias de los paladares más exquisitos. «La compañía se caracteriza por tener un queso de oveja churra de explotación ganadera propia y artesano», explica Paramio. La quesería elabora quesos semicurados, curados, añejos y por supuesto también, su reconocida crema.

Y es que esta empresa palentina está acostumbrada a elaborar productos pioneros, ya que también tienen «la exclusiva» de elaborar lechazo churro precocinado. «Somos la única empresa de Castilla y León que lanza este alimento precocinado en latas de conserva con la facilidad de poder llegar a cualquier parte del mundo».