



Queso camerano curado de Tondeluna, aldea próxima a Ojacastro. *Ch. Díez*

Queso camerano

Lácteos Martínez y Quesos Tondeluna apuestan por la Denominación de Origen para este queso elaborado con leche de cabra

Texto: *Ch. Díez*

El sonido hueco de la leche saliendo apresurada de la ubre de la cabra y salpicando en el fondo del cuenco vacío. El olor del suero, agrio y maternal, rezumando de la leche cuajada. El tacto de la cuajada desmigada, esponjosa, esquivada. El trenzado de las cillas de mimbre grabado en la corteza esponjosa, tan blanca, del queso fresco. El sabor del tomillo, de la carrasca, incluso del aire fresco de los montes de Cameros. Sentidos que configuran la esencia del queso camerano, aquel que se hacía en la sierra aprovechando los recursos de una ganadería, la caprina, que supo adaptarse al medio como ninguna otra. Desde hace siglos se ha conservado su forma de hacer tradicional y será reconocido en breve con una Denominación de Origen Protegida. Dos queserías, Lácteos Martínez y Quesos Tondeluna, han apostado por distinguir su queso camerano con esta marca de calidad.



Elaboración del cuajado en Lácteos Martínez. / Daniel Acevedo (cedida por Lácteos Martínez)

“Conoce la leche desde que era leche.” Jesús exagera un poco, pero poco, al referirse a su padre, Jesús Martínez, fundador de la empresa riojana más importante del sector, Lácteos Martínez, radicada en Haro desde hace 46 años y una de las que comercializará queso camerano con Denominación de Origen. Jesús Martínez padre comenzó trabajando en Ona, recogiendo la leche de los ganaderos bilbaínos, hasta que se volvió a Haro y decidió reflotar la quesería que su progenitor, Severiano, había montado unos años antes y no logró sacar adelante. Tras ver las actuales instalaciones, inauguradas en el año 2000, imponentes y tecnológicamente a la última, resulta difícil imaginar a quien ha levantado esta empresa recorriendo los caminos hasta los lugares más recónditos de la sierra riojana con su furgoneta Citroën, con el capó cargado hasta los topes de garrafas de leche. Jesús padre todavía se da una vuelta a media mañana por la empresa,

pero deja a sus cuatro hijos que, desde sus distintos puestos de responsabilidad, desarrollen su trabajo sin interferencias. “Su experiencia siempre viene muy bien y en producción sigue enredando un poco, del resto se ha despreocupado del todo”, señala Jesús hijo, que ahora ocupa el puesto de director general de Lácteos Martínez. Su hermana Sonia es la directora comercial; Javier, el maestro quesero; y Juan Antonio, el director de Recursos Humanos. Todos ellos, junto a Ramón Gallo, el jefe de Recursos Lecheros y que lleva toda la vida en la empresa, posan para la foto junto a los depósitos de recepción de la leche, pero el patriarca rehúsa la invitación. “Yo aquí ya no pinto nada”, se excusa, pero en sus palabras se adivina la discreción extrema de alguien que, paso a paso, sin demasiado ruido y con demasiado esfuerzo ha situado a la empresa Lácteos Martínez a la cabeza del sector en La Rioja.

Goyo Ugarte y María Moneo llevan un cuarto de siglo amaneciendo en la aldea de Tondeluna; ellos y Andrea, Linda, Endrina, Caballo Loco..., la cabrada de algo más de un centenar de animales que surte de leche la quesería en la que elaboran, entre otras especialidades, queso camerano. Engrosan la estadística de los jóvenes que en aquellos años 70 decidieron refugiarse en los pueblos más aislados y recónditos de la geografía riojana; la equivalencia actual de los neorurales, salvando las distancias y, por supuesto, internet. Cuando Goyo llegó a este paraje magnífico, sofocado de belleza, no vivía nadie y durante los 27 años que lleva allí no ha vivido nadie más que él, María, y su hija Marta (y Andrea, Linda, Endrina...). Primero tuvieron abejas y luego cabras y, unos años más tarde, en 1990, montaron la quesería. Dos años después compraron la ordeñadora. Así encontramos a Goyo, ordeñando, en

un destajo instalado en el centro del corral. A un lado, las cabras que faltan por ordeñar con las ubres rebosantes; a otro, las que van saliendo con las tetas escurridas, tras haber dejado en la lechera, por término medio, un litro de leche cada una. Del corral, a la corraliza, instalada entre helechos y escobas, y, a media mañana, cuando el calor todavía no agobia el caminar de los animales, al monte custodiadas por un mastín. Cada mañana, Goyo recorre el tramo de escasos metros que separa el corral de la quesería con los calderos rebosantes y deposita la leche en el tanque de refrigeración. Ahí comienza el trabajo de María. “Cada uno nos ocupamos de una cosa, aunque dependiendo del trabajo nos echamos una mano”, señala. A la quesería se accede por un corredor de madera abierto a una inmensidad de copas de pinos y robles que, cuando se agitan, parece el oleaje de un mar de serenidad.

Dos modelos, un objetivo

La distancia que separa a Lácteos Martínez de Quesos Tondeluna, en cuanto a modelo de gestión, puede parecer grande, inmensa, y lo es, pero las dos empresas tienen un objetivo común: comercializar su queso camerano con Denominación de Origen Protegida. Un objetivo que se cumplirá en cuanto

Bruselas dé el visto bueno al Reglamento que regula la marca, que ya cuenta con la aprobación del Ministerio de Agricultura.

Otras dos queserías riojanas, La Aulaga de Munilla y 3 Puentes Anguiano, cumplen todos los requisitos para acogerse a la DOP, aunque parece que de momento seguirán su camino en solitario. Ambos, no obstante, han tenido espacio en estas páginas (*Cuaderno de campo*, números 18 y 34).

Lácteos Martínez es una empresa con 52 empleados que no ha parado de crecer desde su creación y que, a primera vista, podría ser una industria de cualquier cosa si no la delata el olor dulzón de la materia prima: “Es lo que más sorprende a todo el mundo, que no se ve una gota de leche. Toda la materia prima va por tuberías, desde que llega a los tanques hasta que el queso está elaborado”, explica diligentemente Sonia Martínez mientras muestra el proceso de la fabricación del queso.

Quesos Tondeluna no tiene responsable de recursos humanos porque la única persona que trabaja allí es María y María ejerce “de todo”. Aquí la leche no se disimula, pero la pulcritud también es extrema. En el tanque de salado reposan unos cuantos quesos, mientras en la mesa elabora con paciencia infinita la producción del día.

Lácteos Martínez vende en Rusia, Venezuela o Macao (“simbólicamente”, aclara Jesús), Quesos Tondeluna tiene puesto permanente en el mercado semanal de Santo Domingo de la Calzada, donde, cómo no, María realiza la labor comercial.

Lácteos Martínez recorre toda La Rioja con sus furgonetas perfectamente acondicionadas para recoger la leche a los ganaderos de caprino; a la leche que saca Goyo de sus cabras no le da tiempo a enfriarse cuando la deposita en el tanque situado a la entrada de la quesería.

De la gran empresa al pequeño artesano. Son dos modelos que no admiten comparación, ni en ello estamos, pero en ambos casos han conservado la forma de hacer tradicional del queso de Cameros, aquél que se hacía en las casas serranas cuando las cabras tenían más leche que la que necesitaban las familias para la alimentación diaria. El estudio elaborado para conseguir la DOP, en el que se debe justificar el vínculo histórico y geográfico del queso a la comarca que le da nombre, cita la primera referencia escrita en los versos que Gonzalo de Berceo (siglo XIII) glosó sobre la vida de San Millán. También las coplillas que recogen Luis Vicente Elías y Erhard Rohmer en su libro *Por las cocinas de Cameros* cuentan con

Goyo Ugarte saca la cabrada al monte. / Ch. Díez





María Moneo analiza la cuajada en su quesería de Tondeluna. / Ch. Díez

numerosas referencias al producto y señalan que era moneda para el pago de impuestos a los señores de los Cameros. El queso camerano fue incluido ya en el Catálogo de Quesos Tradicionales de España elaborado en los años 80.

De la sierra al valle

Pero la historia reciente no parece haberse portado del todo bien con esta tradición centenaria y con los animales que la han propiciado. Si bien los Cameros y las sierras adyacentes acogieron buena parte de la cabaña caprina debido a la capacidad de estos animales para adaptarse a los medios más hostiles; a partir de los años 60, la política forestal con sus repoblaciones masivas impidió la entrada de los animales en las zonas de bosque. Este hecho, que propició la migración sierra-valle, unido a la mayor rentabilidad que encontraron los ganaderos que se quedaron en el



Desarrollo de mohos en el proceso de curación de quesos Los Cameros. / Daniel Acevedo (cedida por Lácteos Martínez)

ganado vacuno, originó un descenso importante del censo de cabras hasta el punto de que, hoy en día, es simbólica su presencia en este territorio. Y en el resto de La Rioja, no demasiado abultada: quedan 10.000 cabras, prácticamente la tercera parte que hace 30 años. De ellas se obtiene algo más de un millón de litros de leche.

¿Podría la Denominación de Origen aumentar este censo? Es una pregunta a la que Jesús Martínez responde contundente: “La idea es que la marca de calidad genere riqueza para La Rioja y que favorezca el aumento de ganado. Si peleamos por ello y gastamos dinero en ello es porque creemos que puede tirar para adelante. Los ganaderos saben que su leche va a valer más”. Un dato a favor de esta tesis y que escapa de las envejecidas estadísticas del ovino es que la edad media de los ganaderos de caprino es de 46 años. Esa “relativa” juventud puede favorecer

nuevas formas de gestión que posibiliten incrementar la producción o bien la incorporación de nuevos ganaderos si ven rentabilidad en ello.

La empresa Lácteos Martínez recoge prácticamente toda la leche de cabra que se produce en La Rioja, con la excepción de los tres queseros que se abastecen del caprino propio. Incluso Goyo Ugarte, antes de montar la quesería, vendía su leche a esta empresa. Jesús Martínez recuerda bien las reuniones interminables con los ganaderos al caer la noche para colocar los tanques en los pueblos: “Me pateé pueblo por pueblo. Luché lo indecible para colocar los tanques. La mayoría de los ganaderos eran pequeños y para ellos era económicamente inviable instalar sus propios tanques”, señala. Con la migración del ganado al valle algunos municipios serranos que todavía conservan el ganado caprino se han quedado sin recogida. Recordamos a los



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO CAMERANO

TIPOS DE QUESO CAMERANO

Fresco

- Sin proceso de maduración.
- Sabor dulzón y ácido, muy desarrollado y definido.
- Sin corteza.
- La pasta es blanca y brillante, no tiene ojos, la textura es laminar pero gelificada, muy húmeda y blanda.

Tierno

- Curación mínima de 15 días.
- Sabor intenso, definido y con un toque ácido.
- Corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso.
- El color de la pasta va del blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos.

Semicurado

- Curación mínima de 30 días.
- Sabor intenso definido y con un toque ácido.
- Corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso.
- Pasta de blanco a blanco marfil, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno.

Curado

- Curación mínima de 75 días.
- Sabor intenso y definido.
- Corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso.
- La pasta va del blanco al blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno.

MATERIA PRIMA

La leche para elaborar el queso camerano procede de cabras sanas de las razas Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces.

ZONA GEOGRÁFICA

La DOP comprende todas las Sierras de La Rioja y la comarca de Rioja Alta y la mayor parte de los municipios de Rioja Baja y Media. Tanto el ganado caprino del que procede la leche como

las queserías deben estar ubicadas dentro de esa zona geográfica e inscritas en los registros de la DOP.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

- Las cabras deben estar alimentadas conforme a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento de pastos o de subproductos de la zona de producción.
- El ordeno se tiene que realizar garantizando la obtención de leche limpia, higiénica y con baja carga microbiana.
- La leche se enfría por debajo de los 6 u 8 °C (dependiendo de si se recoge en el día o al día siguiente) y se transporta en cisternas que permitan una temperatura no superior a 10 °C.
- En la recepción en la quesería se mantiene a temperaturas no superiores a 6 °C. Posteriormente se pasteuriza (a 72 °C durante 15 minutos) y se añade cloruro cálcico.
- En la coagulación de la leche se utiliza cuajo de cabrito, cordero o industrial.
- La cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir una masa homogénea. Posteriormente se elimina el suero y se deposita la cuajada en los moldes con forma de cilla y se prensa por gravedad.
- La salazón se realiza por inmersión en salmuera durante un máximo de 15 horas.
- Durante la maduración se realiza el volteo y la limpieza los quesos. Las cámaras de maduración deben estar a una humedad relativa del 80% y una temperatura de entre 9 y 15 °C.
- Posteriormente, se pasa a las cámaras de conservación o curación, a temperaturas de entre 5 y 10 °C.

PRESENTACIÓN

Su forma es cilíndrica y aplanada, con la corteza grabada por el trenzado de las cillas. Este dibujo imita a las cillas de mimbre que se hacían tradicionalmente en los Cameros. Ahora se emplean moldes de plástico esterilizable.

ganaderos de Santa Marina y él echa las cuentas: “No podemos desplazar un camión desde Murillo hasta allí para recoger 20 litros de leche”. Y tiene razón, pero seguimos recordando lo que decía Marino: “es que tener cabras y tirar la leche no es plan”. Y también llevaba razón.

La firma jarrera elabora 1,9 millones de kilos de queso de diferentes tipos –desde el de barra de sándwich hasta el puro de oveja– con los 17 millones de litros de leche de oveja, vaca y cabra que entran al año en la empresa. De esta producción anual, 30.000 kilos son de queso de autor. Un semicurado de un mínimo de 45 días de curación, con un baño exterior de aceite de oliva, al que destinan toda la leche de cabra de La Rioja y que se comercializará con la DOP Queso Camerano en cuanto se ponga en marcha.

Para María y Goyo es inviable un aumento de la producción. No porque no tengan mercado, que lo tienen y a escasos kilómetros de casa, pero necesitarían manos foráneas que hoy en día no entran en sus planes. “Podríamos aumentar un poco porque llevamos unos años que producimos menos. Tuvimos problemas con los perros salvajes y nos quedamos con menos cabras y alguna más podríamos echar”, señala María. Es un hecho, el de los perros salvajes, en el que Goyo quiere incidir: “Que te maten diez cabras te supone una pérdida tremenda, porque no es que te dejen con diez cabras menos, es que son tres años hasta que logras reponer la producción”. La labor medioambiental de la cabra en el monte es otro aspecto que se reconocerá cuando deje de haberlas, “en 10 años”, vaticina Goyo.

Las 135 cabras que tienen Goyo y María son cruce de serrana y alpina, una combinación de rusticidad y calidad de la leche que la hace inmejorable para el terreno en el que pasta y la producción que ofrece. Con los 30 ó 35.000 litros de leche que dan estas cabras al año, Tondeluna elabora seis tipos diferentes de queso, entre ellos, dos cameranos: un curado y un fresco, que venden en tiendas y algún restaurante de Ezcaray y en el mercado de Santo Domingo.



Los hermanos Martínez, junto a Ramón Gallo (segundo por la derecha), a la entrada de Lácteos Martínez. / Ch. Díez