



Una quesería de la Sierra de Grazalema logra convertir sus quesos en los mejores del mundo

LOCALIZACIÓN: El Bosque (Cádiz)

DURACIÓN VTR: 1:45

RESUMEN: Ramón Gago y su hermano Miguel crearon en 1986 la primera quesería de la Sierra de Grazalema. Eran jóvenes entonces, conocían la forma tradicional de producir queso en el campo y emprendieron un negocio novedoso en la zona. Casi tres décadas después, sus productos acumulan más de 50 premios nacionales e internacionales. De hecho, dos de sus quesos acaban de ser reconocidos entre los mejores de su categoría en el concurso mundial celebrado en Birmingham, Inglaterra. El secreto del éxito, afirman, está en el uso de técnicas de producción artesanal y, sobre todo, en la materia prima: la leche de las cabras payoyas y de las ovejas merinas grazalemeñas, autóctonas de esta parte de la provincia de Cádiz.

VTR:

En El Bosque, en pleno Parque Natural de Grazalema, se producen dos de los mejores quesos del planeta según del último Concurso Mundial celebrado en Birmingham, Inglaterra. Uno de los secretos del éxito no está en la fábrica...

... sino en el campo, en la leche que producen estas cabras de raza autóctona payoya.

TOTAL ESTEBAN SALGUERO Ganadero

"Comen más en el monte. Comen natural. Esta cabra lo que come es natural, se le echa un poquito de pienso para ordeñar y ya al campo".

TOTAL RAMÓN GAGO Maestro quesero 'El bosqueño'

"Entonces, da una leche de exquisita calidad, porque es una cabra que está todo el día andando de arriba para abajo, tanto la cabra como la oveja".

Ramón, maestro quesero desde hace 30 años y cofundador de la primera quesería de la Sierra de Grazalema, compra la leche a los ganaderos de la comarca. Un compromiso con la economía local y con la calidad. Y del campo...

...A la planta quesera, a estos tanques donde la leche se une al cuajo. Fabricación artesanal, mimo al separar la masa del suero para una producción anual limitada.

TOTAL RAMÓN GAGO Maestro quesero

"Aproximadamente 100.000 kilos estos produciendo".

Los moldes de plástico y el acero han sustituido al esparto y la madera de antaño, pero la fabricación sigue siendo artesanal, clave para el éxito internacional. Cuando a Ramón se le pregunta por los dos últimos galardones mundiales, el responde...

TOTAL RAMÓN GAGO Maestro quesero

"Yo pienso que hay otro premio que quizás sea el más importante. Y es que cada día quien consume nuestros quesos repite".



Tras el prensado, la maduración en esta sala. Y tras 10 meses de maduración...

TOTAL RAMÓN GAGO
Maestro quesero

“Estos son los quesos que han conseguido el súper oro en Birmingham, Inglaterra. El de oveja emborao y el de cabra al pimentón”.

Ramón aún disfruta el éxito conseguido en Inglaterra. Quesos para gustos exquisitos nacidos en plena Sierra de Grazalema.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es