

Elaboran en la Serranía de Ronda un queso artesanal de leche cruda de cabra

Noticias

La empresa dispone de rebaño propio y de unos pastos ricos en calcio en la comarca de Ronda

La empresa de elaboración de queso artesanal Rey Cabra, ubicada en la localidad malagueña de Cuevas del Becerro, ofrece distintos quesos elaborados con leche de cabra, entre los que destaca el queso curado de leche cruda, conocido como queso rondeño.

La producción industrial no suele elaborar queso de leche cruda, que no tiene interés competitivo por la baja producción debido a los esmerados procesos de elaboración artesanal a los que es sometido, ha informado Rey Cabra. La empresa dispone de rebaño propio y de unos pastos ricos en calcio en la comarca de Ronda, espacio natural en el que desarrolla su actividad.

El queso rondeño curado de leche cruda se elabora según los procesos artesanales de esta zona de tradición quesera, pero con la leche de cabra como materia prima. Este queso no lleva ningún aditivo para su elaboración, sino que madura gracias a la flora microbiana específica de la zona, de ahí que cada queso de leche cruda sea diferente en función de la zona en que se produzca. El ambiente resulta decisivo en el resultado final, y es especialmente propicio el de la Serranía de Ronda para la elaboración del producto.

Rey Cabra elabora este queso desde los años 80 y apuesta por la artesanía en la elaboración de un producto que antes el mercado no demandaba, pues se consideraba un producto marginal y de riesgo para la salud, mientras que hoy, en cambio, es reconocido por consumidores y expertos como un producto "gourmet". Incluso llegó a ser un producto perseguido por las autoridades sanitarias, dada la elevada incidencia en fiebres de Malta que se daba en las zonas rurales.

A diferencia de lo que ocurría en Francia, por ejemplo, en España no se desarrolló un tejido legalizado de artesanos queseros hasta después de la entrada en la UE y las intensas campañas de saneamiento contra brucelosis. Existían artesanos del queso, que se elaboraba en los cortijos y en todo el medio rural a partir de los rebaños propios, pero eran clandestinos.

El motivo de esta falta de desarrollo fue esencialmente sanitario, ya que el consumo de queso artesano de leche cruda, que era como se elaboraba siempre de forma artesanal, constituía, en una zona endémica de brucelosis como era toda Andalucía antes de la entrada en la UE, un alto riesgo si se consumía antes de su curación (un mínimo de sesenta días), cosa que se hacía frecuentemente.

Un queso de leche cruda suele tener respecto al pasteurizado una mayor complejidad de matices al paladar como consecuencia de la riqueza de bacterias acidolácticas del ambiente del que las toma.

En segundo lugar, los ácidos grasos de la leche cruda, que no se somete a calor, conservan puntos de fusión más bajos que los de la leche pasteurizada, lo cual hace que, consumidos a temperatura ambiente -circunstancia esencial de consumo de un buen queso- permite que el paladar capte las sensaciones gustativas derivadas de estos ácidos grasos.

El queso rondeño curado de leche cruda de Rey Cabra está presente en el mercado nacional y está traspasando barreras, ya que actualmente se puede encontrar en Francia, Suiza, Dinamarca y EEUU.

Redacción