



"En primavera, nuestro queso sabe a tomillo"

26

Cuaderno de Campo

La elaboración del queso se sigue realizando en la cilla tradicional.

La quesería La Aulaga, en Munilla, elabora el único queso ecológico de La Rioja

Texto y fotografías: **Charo Díez**

Sus manos han ordeñado las ubres de muchas cabras desde que hace 16 años su compañero y ella compraron una punta de 24 animales en Santa Marina. 375 litros de leche por cabra y año y tienen 150 cabezas. Por ello, Marisol Hernando enseña sus manos y señala: "fíjate que manazas". No le falta razón, pero la mención merece una sonrisa abierta y franca. No se sabe bien si es porque están a punto de instalar una ordeñadora que les librerá para siempre de esta tarea o porque está orgullosa de que hayan conseguido vivir en el campo y del campo. Objetivo con el que se trasladaron de Bilbao a San Vicente de Munilla Juan Carlos y ella a mediados de los 80. De la gran urbe a la aldea abandonada. Puede parecer una moda pasajera, la que repobló momentáneamente una docena de aldeas abandonadas de la comarca más despoblada de La Rioja en los años 70. Cuando otros hacían la maleta de vuelta a la ciudad, cansados ya de los inconvenientes de la incomunicación, esta pareja tomó el camino contrario con parada en uno de los parajes más agrestes de La Rioja. Una comarca de aulagas y bancales baldíos, de escarpadas colinas y soleadas laderas, ideal para criar cabras. Así lo pensaron entonces Marisol y Juan Carlos y lo siguen pensando hoy. Los inicios no fueron fáciles –"nadie en el pueblo apostaba por nosotros", dice Marisol sin darle demasiada importancia- pero a base de esfuerzo han conseguido su sueño: vivir en el campo y del campo. O casi: "sólo añoro una cosa, tener vacaciones". Durante estos quince años, sólo disfrutaban de una semana al año de tiempo libre, y por turnos.

La principal decisión que tomaron fue hace siete años, una vez que se habían instalado ya en Munilla y que comprobaron que no se podía vivir sólo del comercio de cabritos, ni tampoco de la venta de leche. "Un día decidimos que o transformábamos nosotros la leche o vendíamos las cabras", señala Marisol. Optaron por montar una quesería artesanal con la que sacar rendimiento a su esfuerzo y parece que lo están consiguiendo, a tenor de las novedades que están introduciendo en la explotación: un corral nuevo y la instalación de la ordeñadora.

En la calle Las Escaleras, número 48 (este dato denota la importancia de Munilla en otros tiempos) no hay timbres donde llamar a la puerta. Tras golpear una aldaba con fuerza, Marisol se asoma desde un mirador descubierto e indica el camino para entrar en la quesería. En la puerta, el logotipo de agricultura ecológica. Son los únicos elaboradores de productos lácteos que tienen actualmente este distintivo. "Siempre hemos elaborado el queso de la misma manera, siguiendo el método tradicional. De hecho, no hemos tenido que modificar nada para que nos diesen la distinción de producto ecológico", señala Marisol.

Hay un dicho que resume la filosofía de estos artesanos con bastante acierto: "animales felices, leche sana, queso cojonudo". Lo recita Marisol con un desbordante buen humor que no abandona a lo largo de la entrevista. Tampoco extraña. Ante sí, un paisaje de ensueño: la luz del sol filtra sus rayos en una ladera reverdecida con pequeños árboles diseminados. "¡Qué maravilla, eh!".

Cabras felices

Por empezar por el principio, nos preguntamos porqué son tan felices sus cabras.

1. La alimentación natural que adquieren cada día en el campo se complementa en el corral con un suplemento a base de cereal: avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada y guisante. "La cabra tiene buena muela, come mucha fibra en el campo, leña y materia dura que digiere muy bien y luego, en el corral, lo complementamos con un aporte vitamínico natural. Harina no les damos porque la digieren peor, ni



La cría con cabritos propios y el cruce con razas puras ha permitido homogeneizar las características de todo el rebaño.

tampoco cebada, que no les va bien", señala Marisol.

2. El control de las cubriciones se realiza como antiguamente, echando y quitando los machos. En el calendario que manejan, los machos, de raza alpina, pastan con las cabras de julio a diciembre, lo que les permite tener algún cordero para Navidad, pero la paridera más fuerte es en enero y febrero. "Depende del año. La cabra es un animal muy caprichoso y no siempre responden a lo que tú quieres por muy bien alimentadas que estén. Como no recurrimos a hormonas, tenemos una cabra machorra para que pique a los machos", dice Marisol, mientras suelta una carcajada recordando "una receta" que le dio un lugareño: "hacia aspirar pimienta a los chivos para que estornudasen y les provocara la calentura". Todavía se está riendo.

3. Procuran utilizar los medios naturales a su alcance para administrar los menos medicamentos posibles a cabras y cabritos. Por ejemplo, Marisol ha descubierto que la piel de granada, una vez seca, es buena para cortar las diarreas. "Ahora me está funcionando, lo que no quiere decir que funcione siempre. No existe la enfermedad, sino el enfermo",

agrega. Los corderos sólo se alimentan de la leche materna –"nada de leche en polvo"– lo que repercute positivamente en su salud.

4. El rebaño se ha visto aumentado hasta las 150 cabras con la cría de las hembras. Sólo compran machos de razas puras. Tienen dos alpinos y van a comprar tres más. De esta forma han ido seleccionando las mejores cabras de leche y ahora cuentan con una punta de características homogéneas. "No existe una cabra autóctona en La Rioja. La serrana que se cría aquí es de mucho cruce. Cuando compramos el rebaño en Santa Marina, teníamos cabras con unas ubres hasta el suelo y otras, sin leche. Eran cabras que parían, criaban el cabrito y nada más". Ahora consiguen que, tras sacar adelante el cabrito, la producción de leche se mantenga hasta octubre. De finales de febrero hasta octubre, nueve meses que proporcionan en torno a los 375 litros de leche por cabra cada año.

Sólo un dato negativo ensombrece el semblante de Marisol: los perros salvajes han mermado su rebaño en 50 cabezas en el último año. "No queremos dinero, sólo que solucionen el problema".



Una de las labores más duras es el ordeño, que dentro de poco lo mecanizarán.

Leche sana

La quesería ha tomado su nombre del arbusto más común en estos términos, la aulaga. Una planta que, según una leyenda bretona, es producto de la benevolencia de Dios (que creó sus flores amarillas de intenso olor) y la maldad del diablo (que le añadió sus largas espinas). Eso dice, al menos, en la página que esta quesería tiene en internet (www.queserialaaulaga.com), donde se da una completa información sobre los productos que elaboran y los cursos de cata y elaboración de queso que organizan a lo largo del año.

La aulaga, junto con otros arbustos como el tomillo y el romero, y el pasto natural son la base alimenticia de la cabra, además del aporte energético que se complementa en el pesebre. Ello repercute directamente en el sabor, materia grasa, proteína, azúcar y sales minerales de la leche. "En primavera, nuestro queso sabe a tomillo", señala Marisol. Los tratamientos homeopáticos para controlar las enfermedades de los animales también contribuyen a que la materia prima tenga mayor calidad.

Todo el queso que elaboran procede de la leche de sus cabras. Para conseguir un queso de un kilo hacen falta 8 litros de leche por término medio. "Dependiendo del pasto, en unas épocas se necesitan 10 litros y en otras 6 litros", refiere la quesera.

Queso cojonudo

Tal vez a Marisol le gusta más que le llamen cabrera que quesera. Al menos manifiesta su preferencia por el cuidado de las cabras que por la elaboración del queso. Pero como en esa casa se comparten todas las tareas, este año le ha tocado a ella estar al frente de la quesería. El año pasado se ocupó su compañero, Juan Carlos, "más estricto con los tiempos de elaboración", dice Marisol. "Yo juego más con la vista, cuando veo que la masa está a punto, hago el queso", agrega.

El proceso de elaboración del queso La Aulaga difiere poco del que antaño se hacía en las casas de cabreros y pastores de la Sierra, aunque, lógicamente, las condiciones sanitarias no tienen nada que ver. Aquí se cumplen a rajatabla todas las normas que exigen los inspectores de consumo, que una vez al mes visitan sus instalaciones.

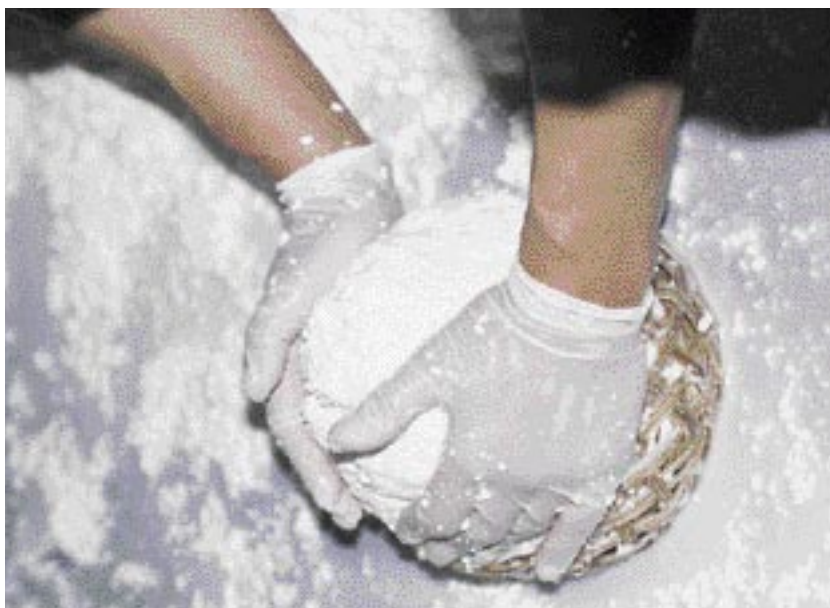
Tras el ordeño, se filtra la leche tres veces con gasas de bucarán para eliminar pelos, tierras y otros elementos sólidos. Al hacer la elaboración con leche cruda, no pasteurizada y, por tanto, no sometida a proceso de calor, ésta conserva su poder alimenticio y su sabor. Una vez en la quesería, se realiza el último filtrado y se introduce en la cuba de fermentación a 35° durante una hora con las bacterias lácticas que convierten la lactosa en ácido láctico. Antes

se habrá medido la acidez de la leche con un acidímetro para controlar el proceso de fermentación con mayor precisión.

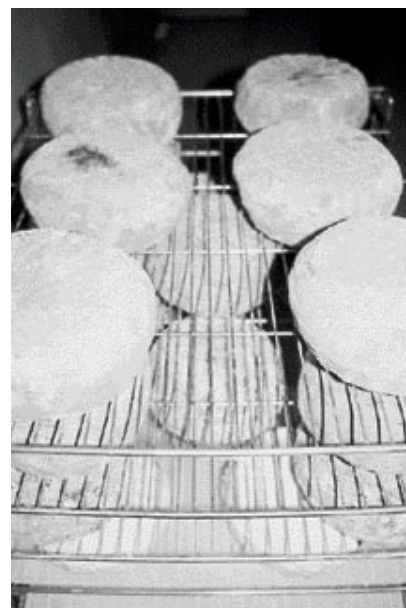
Una vez finalizada la fermentación, se baja la temperatura a 28° y se echa el cuajo. Tras tres horas de coagulación, se realizan cortes periódicamente para que la masa sólida desprenda el suero. Cuando la cuajada está en su momento óptimo, se realiza un batido de 15 a 20 minutos.

Llegados a este punto, Marisol, que ha ido recitando de memoria todo el proceso, para en seco y señala: "de todas formas no existen recetas precisas. Yo me fío de mi vista". Claro que no sólo la vista cuenta, también la experiencia y la formación, porque estos artesanos del queso se muestran receptivos a cualquier planteamiento para mejorar la elaboración de sus quesos, siempre que cuadre en su filosofía. Ya saben: "cabra contenta, leche sana y queso cojonudo".

Retomando el proceso de elaboración, llega el momento de desuerar y moldear el queso en las cillas, unos moldes de mimbre que siempre se han utilizado en la Sierra de Cameros y que cada vez resultan más difíciles de conseguir. La artesanía ha dejado de lado esta actividad, puesto que la utilización de las cillas es muy residual y su fabricación no resulta rentable. Dentro de la cilla, se prensa la masa levemente con las manos y se deja en el obrador durante



Tras batir la cuajada y desuerar, llega el momento de moldear el queso en la cilla.



El queso La Aulaga madura dos meses en una sala donde se controla la humedad y la temperatura.



El queso permanece en el obrador de 6 a 7 horas a una temperatura de 22° hasta que ha soltado todo el suero.



Cocido (en la fotografía de la izquierda) y secado de las cillas.

6 ó 7 horas a una temperatura de 22 a 24°. Una vez se ha extraído todo el suero, el queso se introduce en una salmuera (concentración de agua con sal) durante 12 horas (dependiendo del peso, en este caso de un kilo).

De ahí, va a la sala de maduración, donde permanece durante dos meses, volteándolos todos los días, a una humedad entre 80 y 90%, una temperatura de 10 a 14° y con ventilación natural. Estas condiciones ambientales permiten el desarrollo de una capa mohosa en la corteza que le proporciona un olor característico y guarda el sabor del interior.

¿Y cómo es este sabor? Pues en la página web reza así: "la pasta es más o menos cremosa dependiendo de la época del año, pero siempre tierna a la boca y se deshace dentro de ella. El sabor es amplio y redondo, debido a la variedad de plantas que comen nuestras cabras y a la manera de elaborar y madurar el queso".

Al año, La Aulaga elabora unos 4.000 kilos de queso, de los que en torno a la cuarta parte se venden directamente al consumidor en la quesería. La mayor canti-

dad (en torno al 40%) se distribuye en tiendas minoristas (ecológicas, de productos delicatessen...) y un pequeño porcentaje lo comercializan en ferias del sector.

Además de este La Aulaga curado del que se ha descrito su elaboración, la quesería trabaja con otros productos pero siempre sobre pedido y en pequeñas cantidades: queso fresco, con ajo y perejil y yogurt. Marisol se resiste a aumentar la producción porque el transporte hay que hacerlo en cámaras frigoríficas y no están por la labor de asumir más gastos. "Poco a poco", dice moviendo las manos con las palmas extendidas hacia abajo.

Aunque ese "poco a poco" quiere decir "con calma", han decidido apostar de lleno por este negocio de las cabras, aunque a su alrededor el panorama no es nada alentador para este ganado. Según el censo ganadero de 1999, hay actualmente en toda la comunidad autónoma 10.233 cabras, menos de la mitad que hace una década. La misma fuente muestra que hay más colmenas que cabras en La Rioja y es, a excepción de caballos, mulas y asnos, el ganado que menos cabezas con-

serva. Cuando ellos llegaron a esta Sierra, todavía se tropezaban por el campo con algún cabrero. Hoy, todos están jubilados y las cabras vendidas.

Cursos, catas y asistencia técnica

Sergio, "un manitas para todo", dice su hermana Marisol, es el responsable de que la red llegue a Munilla. El queso La Aulaga se puede comprar por internet. También la red puede atrapar a cualquiera que desea adquirir conocimientos sobre elaboración y cata de queso o manejo de cabras. Conscientes de que los urbanitas miran con entusiasmo el pueblo para pasar un fin de semana, a todo lo más, un puente, ofertan en su web cursos de quesería y ganadería para dos, tres o cuatro días, acompañando el ofrecimiento con actividades turísticas, como visitas a las huellas de dinosaurios, río Cidacos o aguas termales. También ofertan asistencias técnicas y un amplio abanico de catas con degustaciones exclusivas de quesos que elabora La Aulaga y quesos de cabra, oveja y vaca de las mejores zonas del país.



Marisol Hernando, a la entrada de la quesería, donde se puede ver el logotipo de agricultura ecológica.



Vistas de Munilla desde la quesería La Aulaga.