

Dos mejor que uno

Jóvenes y asociados, Gerardo Sobrón y Pedro Alonso han unido esfuerzos para compaginar la ganadería y la quesería repartiéndose trabajo y beneficio

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

Gerardo Sobrón (35 años) había visto las cabras en fotos antes de comprar hace seis años un rebaño de 190 cabezas en Baños de Río Tobía. Pedro Alonso (42 años) lleva 17 transitando con ellas los pastizales de los montes de Daroca de Rioja. Gerardo quería montar una quesería, Pedro estaba descontento del precio que le pagaban por la leche. Se asociaron hace dos años: Pedro cuida las cabras en Daroca, Gerardo ha montado la quesería en Anguiano. Elabora los quesos con la leche que compra a buen precio al ganadero. Ambos han salido beneficiados con la unión y han demostrado que ser jóvenes y vivir en el medio rural no es incompatible, aunque sí una excepción.

Proceso de salado del queso semicurado.



Gerardo Sobrón remueve la leche en su pequeña quesería.

Detrás del pequeño puesto que tiene instalado en el mercadillo de Nájera, Gerardo Sobrón hace gala de tener más paciencia que un santo. Dos extranjeras quieren comprarle el centro de mesa de piedras pintadas y palos labrados en el que ha esparcido con cuidado un puñado de tarjetas de visita. “Esto no se vende, señora. Aquí sólo vendemos el queso”. Ese tarjetero improvisado guarda el recuerdo de sus años de cabrero *amateur*, cuando mataba el tiempo diseccionando con su navaja troncos pequeños que encontraba por el monte; y el presente que representa su familia, numerosa ya, pues han sido sus hijas las que se han entretenido en decorar los cantos rodados que esa mañana de julio quieren comprarle las turistas y que Gerardo no vendería ni por todo el oro del mundo.

Del pasado al presente siempre hay un camino que recorrer y el trayecto

puede ser bueno, malo o regular, o las tres cosas a la vez, casi siempre. De la mezcla de sinsabores y alegrías, Gerardo parece quedarse con los buenos momentos. Han pasado ya seis años desde que decidiera dejar la fábrica de muebles en la que atendía al público e iniciar un nuevo camino que debía concluir como así lo ha hecho: con una quesería perfectamente acondicionada en Anguiano donde elabora queso fresco y semicurado de cabra que los jueves por la mañana vende en el mercadillo de Nájera.

Allí, rodeado de su mujer y sus tres hijas, parece un hombre que ha cumplido su sueño. Un sueño fraguado a contracorriente. Si ya lo es que un joven se instale en un pueblo, tiene 35 años y vive en Anguiano, más aún que deje un trabajo seguro para aventurarse a criar cabras. “Mi idea inicial era montar una quesería y comprar la leche, pero nadie me vendía la leche. Así que pensé que lo primero que debía hacer era tener las cabras. Compré un rebaño que estaba en venta en Baños de Río Tobía y pedí la subvención por incorporación a la actividad ganadera, con la que pagué el ganado. Me fui de becario 15 días a Munilla, con Marisol y Juan Carlos (La Aulaga), que fueron los que me enseñaron a ordeñar y cómo funcionaba una quesería. Al principio se reían de mí porque tiraba la teta de la cabra y de allí no salía nada —ahora ríe él a carcajadas— pero poco a poco fui cogiéndole el aire”. A través de Ramiro Palacios, del Ceip, hizo un curso sobre elaboración de quesos en Burgos e introduciéndose en la materia. La maquinaria se había puesto en marcha. Entre tanto llegaba la quesería, había que atender el rebaño.

El libro y el perro

“A las cabras yo las había visto en fotos, no sabía nada”. Con la ayuda inicial de Benito, el cabrero que le vendió el ganado, Gerardo se echaba al monte con las cabras, los autodefinidos, la radio, el libro, la navaja... y el perro: “no nos llegamos a entender bien. Me miraba como diciendo ‘éste no tiene ni idea’”. Eso debieron pensar muchos ganaderos de la zona y tal vez fuera cierto. Lo que a Gerardo parece tenerle sin cuidado ahora, con su mercancia vendiéndose a toda prisa en el mercadillo de Nájera.

“La experiencia fue buenísima. Me he leído los libros que no me había leído en mi vida”. A los dos años de comprar las cabras decidió montar la quesería, apoyándose económicamente en un plan de mejora. Mantener las dos cosas fue una pequeña locura: “por la mañana bajaba a ordeñar a Baños, subía a Anguiano con la leche, hacía el queso, después de comer volvía a Baños a sacar las cabras. En invierno llegaba a casa pronto, pero en verano ningún día antes de las diez y media. No veía a mis hijas, no acaba de cuidar bien el ganado, no sacaba la leche que quería y no atendía bien la quesería. Había que buscar una solución”, dice Gerardo en el único momento que parece tensársele el semblante. La solución le llegó de nuevo de manos de Ramiro Palacios, quien le puso en contacto con Pedro Alonso, un ganadero de Daroca, también joven (42 años) y con suficiente experiencia para que la relación fuese fructífera. “Hablamos, él tampoco estaba contento de cómo le pagaban la leche. Quedamos en hacer una sociedad que nos satisficiera a los dos: el llevaba todo el ganado y yo me quedaba con la leche y se la pagaba a buen precio”.



El rebaño de cabras, camino del ordeño, con el ganadero al frente.

La sociedad se montó hace dos años y de la simbiosis de ambos esfuerzos los dos han salido beneficiados. Pedro se llevó las cabras que le quedaban a Gerardo a Daroca y se ocupa cuidarlas y ordeñar y Gerardo cada dos días acude a recoger la leche. Gerardo elabora sin preocuparse de más horario del que debe tener el cuajo en la leche hasta que ésta espesa y está lista para preparar el queso. De la puerta de madera de su quesería “3 Puentes”, en la carretera que atraviesa el pueblo camino de Las Viniegras, cuelga un cartel sin horario de atención al público. Sólo pone su número de móvil y un escudo: “si estoy cerca, vengo”. “Ayer pasé toda la tarde con mis hijas, quién puede permitirse eso hoy en día”. Gerardo definitivamente parece haber cumplido su sueño.

En Daroca

El manguado rebaño de cabras que Gerardo traspasó a Pedro sesteaba ahora, camuflado entre canales y vallados de madera, en el corral nuevo que el ganadero ha construido en las afueras del pueblo. Una especie de hangar de 450 metros que alberga un rebaño de unas 200 ovejas y 150 cabras. Bajo los soportales de la iglesia de Daroca, en una mañana refrescada por las tormentas veraniegas, Pedro Alonso tiene también una historia que contar que, como la de Gerardo, se ha forjado con el viento contrario a la moda de abandonar el pueblo para irse a la ciudad. Pedro recorrió los quince kilómetros que separan la casa paterna de Logroño para irse a estudiar al seminario y después a trabajar a una fábrica, y volvió a recorrer el camino andado cuando entendió que



Entrada a la quesería 3 Puentes de Anguiano, en la carretera que atraviesa el municipio camino de Las Viniegras.

esa no era vida para él. Hace 17 años regresó a Daroca, con su compañera, y desde entonces su vida ha transcurrido en los pastizales de la sierra que resguarda al pueblo, tomándose la vida con calma y lidiando con los bajos precios de corderos y cabritos y los menguados beneficios que dejaba la venta de leche. “La sociedad, dice, nos ha beneficiado a los dos: Gerardo puede dedicarse en exclusiva a hacer el queso y yo llevo las cabras y le vendo la leche más cara. Con ese dinero extra que saco por litro de leche puedo echarle de comer a una cabra.” A este joven ganadero también se le pasó por la cabeza en otro tiempo montar una quesería, animado por la experiencia de las de Munilla y Tondeluna, que compaginan el manejo del ganado con la elaboración de queso, pero no llevó a cabo el proyecto.

La garantía de tener la leche vendida y vendida a buen precio le permitirá a Pedro en breve trasladar el equipo de ordeño a la nave nueva y clausurar definitivamente el viejo corral que todavía conserva en el casco urbano y adonde ahora lleva las cabras cada mañana para ordeñarlas. Su idea, como él repite continuamente alentado por las nuevas expectativas de futuro que le ha abierto la sociedad, es ir mejorando el rebaño con buenas razas de leche y deshacerse

poco a poco de las ovejas. “Antes pensaba al revés, quitar las cabras y criar más ovejas”.

Ahora mismo su cabrada produce unos 100 litros de leche al día, una cantidad que espera duplicar en el futuro para que la quesería de Gerardo trabaje a pleno rendimiento. Con siete litros de leche de las cabras de Pedro, Gerardo elabora un kilo de queso semicurado y necesita tres litros de leche para cada kilo del fresco. Cada dos días, Gerardo se acerca a Daroca a recoger la leche, nada más llevarla a la quesería, comienza la elaboración.

En la quesería “3 Puentes” entra, atenuado ya, el sol del atardecer. Es una pequeña sala bien organizada e impecable en la que el queso se mueve con destreza al ritmo que va marcando el proceso de elaboración de queso: mientras pone sal a las piezas de queso semicurado hechas hace unos días, la leche se va cuajando para elaborar más. En el almacén frigorífico esperan ya los que sacará a la venta el próximo jueves, cuando a buen seguro otro turista despistado se encapriche de los palitroques labrados o los cantos rodados. Y mientras, Pedro recorrerá de nuevo el camino sombreado por robres y hayas camino del viejo corral para ordeñar las cabras con las ubres cargadas de leche.

Puesto de queso en el mercadillo de Nájera.



Pedro amamanta a un cabrito en la nave que ha construido a las afueras de Daroca.

