

Queserías del Tiétar, Patrimonio gastronómico de Ávila

LA EMPRESA FAMILIAR, UBICADA EN LA ADRADA, COMERCIALIZA SU QUESO DE CABRA EN LOS MERCADOS HARRODS DE LONDRES

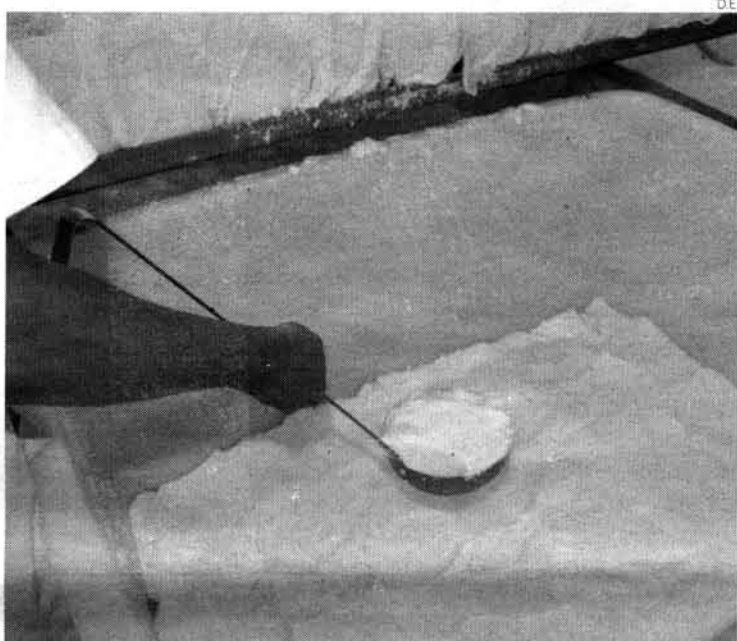
MAITE CABRERIZO
ÁVILA

Ávila tiene dos patrimonios: ciudad Patrimonio de la Humanidad, por sus murallas, por sus juderías y por su historia, y Patrimonio gastronómico -reconocido así por la Junta de Castilla y León- por su queso del valle del Tiétar, un queso que se se puede comprar también en los almacenes Harrods de Londres.

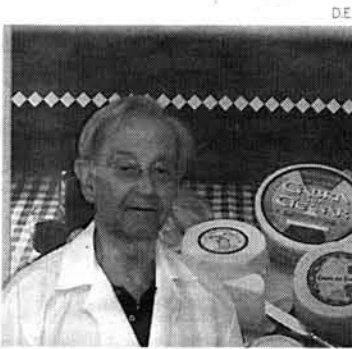
Este gran patrimonio -cuyas piezas, sin embargo, no superan el kilo de peso- sale de las instalaciones de Queserías del Tiétar, un pequeño negocio familiar ubicado en el municipio de La Adrada, que dirige Rafael Báez junto a su hija Paloma. La empresa, con 14 empleados, transforma al año un millón de litros de leche, que permiten la elaboración de 9.000 quesos al mes. Tiene unas ventas anuales de 120.000 quesos y en 2008 facturó 1,5 millones de euros. El 40% de la producción se vende en el mercado internacional. En los almacenes de Harrods, según explica orgullosa Paloma Baéz, gerente de la empresa, luce la etiqueta 'quesos de cabra de España'.

PRODUCTO ARTESANO. La empresa, que tiene entre manos un «ambicioso proyecto de ampliación», conserva la fabricación artesanal que le ha dado fama. «Para nosotros, este reconocimiento dentro y fuera de España es un premio más al esfuerzo, entusiasmo y cuidado con el que se elabora este queso»; subraya Paloma Báez. Según la gerente, se trata de un producto elaborado con leche de ganado caprino, artesano, extragrasso, que originalmente era elaborado por los propios pastores, con tendencia a dejar los quesos más bien frescos.

La historia de Queserías del Tiétar no deja de ser un producto del azar. En 1983, Rafael Báez, delegado de varias empresas auxiliares de la industria automovilística y a punto de jubilarse, decidió dar un cambio radical a su vida y a su trabajo. Así es como nació la quesería como empresa individual, hoy em-



LA ELABORACIÓN. Los quesos del Tiétar se elaboran con leche de cabra



RESPONSABLE. Rafael Báez, fundador de Queserías del Tiétar

presa familiar, bajo el nombre de Queserías del Tiétar. «El objetivo de mi padre era dignificar el tan denostado queso de cabra», dice Paloma, empresaria también al azar. «No pude hacer las pruebas de acceso a Enfermería porque el correo para hacer la inscripción llegó tarde», dice totalmente integrada en el negocio.

Rafael Báez inició la fabricación del queso utilizando como materia prima los 80 litros de leche que le suministraban a diario los dos cabreros que había en La Adrada. Este queso, que todavía se fabrica, es el que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) tiene clasificado como 'queso de Cabra del Tiétar'. En 1985, dado el éxito de su producto,

la quesería pasó a realizar una recogida diaria de 500 litros de leche de cabra. En 1988 se constituyó la empresa familiar Queserías del Tiétar, S.L y su hija, Paloma, se incorporó al grupo junto a su padre. Fue también el origen del premiado queso 'Monte Enebro'. Hoy, la empresa se nutre de las explotaciones ganaderas de la comarca.

A escala nacional, esta quesería ha establecido una red de distribuidores en Alicante, Almería, Cádiz, Sevilla, Guipúzcoa, Álava, Barcelona, Asturias, Madrid, Burgos, Ávila, Toledo, Valencia, La Rioja, Ibiza, A Coruña y Tenerife. Tanto la producción del queso 'Monte Enebro' como los demás productos que elabora Queserías del Tiétar se comercializan a través de distribuidores con carácter de exclusividad, «y directamente al pequeño comercio y restaurantes donde no tenemos distribuidor».

El 40% de su producción se exporta a Estados Unidos, Dinamarca, Reino Unido, Irlanda, Suecia, Holanda, Australia y Japón. No obstante, la empresa reconoce tener un gran freno para su expansión exterior, dado el carácter muy perecedero de sus quesos: «Sólo tienen tres meses de vida», dice Paloma Báez. ■