

El secreto del queso riojano

Esta **quesería** familiar, fundada en 1961, ha conquistado los galardones más prestigiosos de su sector. El moho que cubre la corteza de sus quesos otorga un sabor especial a sus productos.

A. Galisteo. Madrid

Justa González y Jesús Martínez estaban destinados a encontrarse. A mediados del siglo XX, el padre de ella custodiaba un rebaño de cabras que pastaba por la comarca de La Rioja Alta. A su vez, Martínez, junto a sus padres, regentaba una pequeña carnicería en Haro. Ambas familias mantenían relaciones comerciales y de ahí surgió una historia de amor que desembocó en una compañía que, cuando en 1961 comenzó a elaborar queso fresco de forma manual, jamás imaginaría que sus productos conquistarían los paladares más exclusivos del sector.

Así comienza la historia de Lácteos Martínez, una pyme riojana más conocida como Quesos Los Cameros –nombre que toma de su marca más emblemática–. “Mis padres, que casi tuvieron que casarse a escondidas, a primera hora de la mañana y sin el permiso de sus familiares, comenzaron a elaborar un queso similar al de Burgos para subsistir”, señala Jesús Martínez, director general de la compañía y uno de los cuatro hijos que nacieron de esta relación, todos ellos involucrados actualmente en el día a día del negocio. Ni un año duró la pareja en su primer local. Sus conocimientos del oficio repercutieron de forma muy positiva en sus productos, que adquirieron una gran fama entre los vecinos de Haro. “Alquilamos una nave más grande a unas monjas, donde comenzaron a producir en cantidades superiores”, afirma Martínez sobre una etapa en la que su padre repartía el queso fresco y la cuajada en bicicleta.

Las dos ruedas no fueron suficientes para atender todos los pedidos. Es en este momento cuando los productos de Los Cameros empezaron a recorrer, de arriba a abajo, todo el Valle del Ebro. “Logroño, Zaragoza, Tarragona, Bilbao y Barcelona. De hecho, el queso se cargaba a las doce



Jesús Martínez, fundador de la compañía.



en Haro y llegaba a las ocho a la Ciudad Condal. Como no existían vagones de frío, el producto tenía que viajar de noche”, explica Martínez.

Durante los siguientes años, la compañía empezó a experimentar con otros productos. “Con la leche

que les sobraba, mi padre comenzó a curar el queso”, señala el director de una Lácteos Martínez, que ya en 1985 elaboraba queso de barra.

De hecho, diez años más tarde, ya con la segunda generación familiar en el negocio, abandonan la produc-



Calidad contrastada

La única arma que tiene Lácteos Martínez para competir con los gigantes del sector es apostar por la calidad de sus productos. “Los mohos de la **corteza** son los que dan un sabor particular a nuestros quesos. Por eso, cuando nos cambiamos de instalaciones, hicimos un estudio con la Universidad de La Rioja para tipificarlos, congelamos algunas muestras y los llevamos a nuestras nuevas instalaciones”, señala Jesús Martínez, director general de una compañía en la que trabajan 64 personas. “Tenemos hasta nuestros propios camioneros, que se encargan de certificar la calidad de la leche, para lo que ayudamos a los ganaderos en cuestiones como la salud animal”, concluye.

ción de queso fresco. “Tuvimos que diferenciarnos y apostar por la calidad y hacer las cosas de una forma diferente”, explica Martínez sobre una idea que les condujo a elaborar el producto que más éxitos les ha dado hasta el momento: el queso camerano. Este producto, que ya citaba Gonzalo de Berceo en el siglo XII, recoge una receta milenaria de los pastores de la Sierra de Cameros. Se elabora exclusivamente con leche de cabra de raza autóctona, como indica la denominación de origen que lo protege. Su sabor procede de una maduración natural, un proceso en el que no se elimina el moho de sus cortezas, sometiendo al producto a un baño de aceite de oliva para controlar su desarrollo. “Utilizamos cuatro mohos diferentes. Son los que nos han dado ocho medallas en la última edición de los premios *World Cheese Awards*, la cata internacional de quesos más prestigiosa del mundo”, concluye Martínez.

CONSEJOS DE PYME A PYME

► ¿Cuánto queso producen al año?

Depende de los ganaderos, ya que controlamos mucho que la leche sea de calidad, pero elaboramos unas 1.900 toneladas de queso.

► ¿Cuál es la facturación de su compañía?

El año pasado llegamos a los 13 millones. La mayor parte es consumo nacional, pero un 10% procede de ventas en el

extranjero. Ya estamos en países como Estados Unidos y México; y en Europa llegamos a Alemania, Dinamarca, Francia e Italia.

► ¿Dónde se pueden encontrar sus productos?

Sobre todo en tiendas ‘gourmet’. Trabajamos con pocas grandes compañías porque no podemos competir por precio. Pero estamos en negocios especializados en toda España.



Imagen de la primera quesería.