

Provincia

CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS



Una quesería de premio

Los hermanos Fernández Pérez elaboran ya sus primeros quesos en Huerto del Cura, el negocio que han montado tras ganar un certamen para emprendedores

Antonio Félix y Andrés Fernández Pérez, con uno de sus primeros quesos y rodeados de chivos en la finca Pingorro, el pasado jueves.

ANTONIO PIZARRO

Fernando Pérez Ávila

Antonio Félix y Andrés Fernández Pérez son dos hermanos cabreros de Castilblanco de los Arroyos que, hartos de vender su leche a grandes compañías y a precios irrisorios, decidieron montar su propia quesería. Para intentar ponerla en marcha presentaron el proyecto al primer concurso de emprendedores organizado por la mina Cobre Las Cruces, el año pasado. Su iniciativa fue elegida entre otras 34 procedentes de las cuatro comarcas colindantes con la mina. El premio, dotado con 30.000 euros, les ha permitido hacer realidad el proyecto. La quesería está ya terminada y funcionando en periodo de pruebas, a la espera de obtener el número del registro sanitario para poder empezar a vender los primeros quesos.

El negocio lleva por nombre el

de Huerto del Cura, el terreno en el que se encuentra la finca Pingorro, en la que trabajan los dos hermanos. La compraron sus bisabuelos y las generaciones siguientes continuaron el trabajo con el ganado. Tienen 450 cabras, de las que obtienen más de 600 litros diarios de leche. Grandes compañías queseras les compran la leche. Incluso empresas francesas se desplazan a Castilblanco a por la leche de sus cabras para hacer los quesos en el país vecino. "En Francia hay muy buenos quesos, y además tienen mucha fama, pero poca gente sabe que muchos de ellos están hechos con leche de la Sierra Norte de Sevilla", explica Andrés Fernández.

Los hermanos esperan que sus quesos sean aún mejores. "No por nada en especial, pero sí la leche tiene que llegar a Francia o a otro lugar por carretera, pueden pasar cinco días desde que se ordeñan las cabras hasta que se elabo-

ra el queso. Aquí ese proceso es mucho más rápido porque ordeñamos y hacemos el queso en el mismo día". De momento están probando. Ya han realizado algunos quesos frescos y otros curados, que se encuentran madurando. Este proceso necesita al menos 60 días. Quizás cuando las primeras unidades estén ya listas para el consumo ya hayan obtenido el último trámite, el del número de registro sanitario. Más adelante tienen previsto también vender quesos en aceite.

Con el dinero obtenido por el premio han comprado la maquinaria necesaria: una tina para la leche, una prensa, una caldera para el agua caliente, un frigorífico para los quesos frescos y una cámara de maduración, donde los quesos se curan durante 90 días, periodo en el que permanecen a 12 grados centígrados y con unas determinadas condiciones de hume-

dad. Actualmente, en esta instalación podrían elaborarse 40 kilos de queso en cinco horas. Cada unidad pesa aproximadamente un kilo. "Cuando la maquinaria esté algo más rodada, y yo le haya cogido un poco el truco, espero hacer entre 60 y 70 kilos en ese mismo tiempo", apunta el cabrero.

Ya cuentan con varios restaurantes interesados en su producción. Además pretenden introducir los quesos en los circuitos de ferias y concursos no sólo de la comarca sino del resto de Andalucía. Incluso se han planteado la posibilidad de venderlos a través de internet, ya que tienen pensado abrir una página web. Por el momento, se abrirá un despacho de venta al público en la misma finca en la que se elaboran y en la que tienen las cabras. También están ya preparando las etiquetas y los carteles indicativos para llegar a la finca, que está situada en

Segunda edición de los galardones de Cobre Las Cruces

El proyecto de la quesería Huerto del Cura fue el ganador de la primera edición del Premio Cinco Nueves, otorgado por la Fundación Cobre Las Cruces en octubre de 2011. Con este galardón, la entidad minera pretendía incentivar el desarrollo local en las cuatro comarcas más próximas a la mina. Cobre las Cruces está situada en los términos de Gerena, Guillena y Salteras, además del de La Algaba, por el que pasa una tubería. Así, podían presentarse proyectos de las comarcas del Corredor de la Plata, la Sierra Norte, el Aljarafe y la Vega del Guadalquivir. En total se presentaron 34 proyectos de 15 municipios. En su fallo, el jurado valoró el carácter emprendedor del proyecto, sus posibilidades de desarrollo y generación de empleo, su incidencia social, la apertura de nuevas oportunidades de negocio y la repercusión positiva para la imagen del municipio. Ahora está en marcha la segunda edición del premio Cinco Nueves, cuyo plazo para la presentación de proyectos se cierra el próximo 30 de junio y cuyo fallo se conocerá en otoño.

la carretera A-8002—que une Castilblanco y Burguillos—, a la altura de la urbanización Las Colinas, justo antes de entrar en el casco urbano de Castilblanco.

Estos días están naciendo los chivos. Apenas una hora después de nacer, los animales ya pueden valer por sí mismos. Los machos son separados y sólo algunos se quedan como sementales. El resto va directamente al matadero. Hasta que crezcan un poco se quedan en una nave, separados por edades. Como ocurre prácticamente en todos los sectores en la época actual, el sector está atravesando una profunda crisis. El precio máximo que pueden sacar es el de tres euros el kilo, y generalmente un choto suele pesar ocho kilos. Es decir, 24 euros por cada animal. En la finca también hay 140 cerdos ibéricos. La próxima apertura de la quesería es una manera original de ampliar el negocio.