

► Actualidad Provincia

Industria. La empresa Huerto del Cura, premio 'Cinco Nueves' de Cobre Las Cruces, sigue creciendo gracias a la calidad de sus productos artesanos

De una explotación de cabras a una quesería ganadora



centivo económico, sino que es un reconocimiento clave a un proyecto empresarial que te da muchísimo ánimo".

Con esos 30.000 euros del premio, Antonio y Andrés pudieron montar la empresa comprando parte de la maquinaria necesaria para producir sus quesos.

Antonio se ocupa de llevar la quesería y fabricar los quesos, mientras que su hermano Andrés se encarga de la explotación de 450 cabras que tienen en la finca familiar. Gracias al impulso que ha tomado la empresa, no sólo han visto aumentar la producción, sino también las ventas. "Si el primer año vendimos 50.000 litros, el año pasado vendimos unos 70.000. Las cifras van creciendo, sobre todo, vendemos más los fines de semana, porque llega mucha gente nueva al pueblo gracias al boca a boca. Estamos muy satisfechos, la verdad", afirma Antonio.

Una venta 'cara a cara'. Pero lo curioso de esta empresa es que se mantiene fiel a la venta direc-

EN BREVE

Lantejuela

ESTE DOMINGO SE CELEBRARÁ LA II CARRERA POPULAR

El campo de fútbol municipal será la salida y la meta de la II Carrera Popular de Lantejuela (en la foto), que se celebrará este domingo 7 de junio, organizada por el área de Deportes del Ayuntamiento, en colaboración con la Diputación de Sevilla. Las inscripciones pueden realizarse hasta el 4 de junio y el cupo máximo de participantes es de 250. La salida será a las 10:00 y tendrá un recorrido urbano de 9,2 kilómetros. Las categorías son Senior, Veteranos A, Veteranos B y Local, tanto masculino como femenino.



De una pequeña finca familiar de ganado caprino los hermanos Fernández han levantado su propia empresa de quesos.

CASTILBLANCO

Marta Franco SEVILLA

La miel no es sólo una de las principales materias primas con las que cuenta Castilblanco de los Arroyos. También el queso tiene fama en este pueblo. Gracias al boca a boca, la quesería Huerto del Cura de los hermanos Pérez está cobrando cada vez más auge y ganando más clientela. Su proyecto les hizo ganadores de la primera edición del premio Cin-

co Nueves de la Fundación Cobre Las Cruces, en 2011.

Los hermanos Antonio y Andrés Fernández Pérez eran propietarios de una pequeña explotación de ganado caprino y de cerdo ibérico, heredada de sus padres, en Castilblanco de los Arroyos. "Desde hacía tiempo nos rondaba la idea de hacer una quesería artesanal en la propia explotación para transformar la leche de sus cabras en quesos. En el año 2010, comenzamos a dar forma a esta idea, solicitando los permisos y licencias correspondientes, y fue entonces cuando se convocó la I Edición del Premio Cinco Nueves de Cobre las Cruces y presentamos nuestro proyecto", explica Antonio Pérez.

En el Huerto del Cura se hacen quesos frescos y curados con la leche de la propia explotación que se venden allí mismo, y poco a poco van aumentando la producción. En septiembre de 2011, "nos dieron la noticia de ser los ganadores de este premio, que para nosotros no es sólo un in-

ta al público en la propia tienda y de momento, no quieren cambiar. "Somos de aquí, siempre hemos vivido aquí y el planteamiento con el que creamos la empresa fue el de vender aquí en el pueblo. Nos gusta el trato cara a cara con el público", asegura. Su proyecto de futuro pasa por ampliar la quesería para poder producir más cantidad de leche, "entonces ya sí nos plantearíamos salir a buscar otro tipo de clientes, como bares, restaurantes o supermercados, pero de momento, estamos contentos así. No queremos entrar en las grandes cadenas por ahora", concluye.

Pedraera

JORNADAS GASTRONÓMICAS CON EL CHEF JOSÉ CARLOS GARCÍA

La caseta municipal acogerá el lunes 8 de junio, en el marco del programa de las Fiestas de San Antonio 2015, unas jornadas gastronómicas organizadas por el centro pedreño Adelanta Formación en colaboración con el Ayuntamiento de Pedraera. Primero se realizará una cata de aceites. Luego, turno para el chef José Carlos García, estrella Michelin, que ofrecerá un curso práctico de cocina para los asistentes. Antes del descanso para el almuerzo, la jornada prevé una cata de vinos. Y tras la pausa, una cata de cafés a cargo de Antonio Manuel Charvarría Rosa, campeón nacional de baristas y licenciado Q Grader. Más información www.adelantafarmacion.com.

Un trabajo de sol a sol para elaborar 60 kg de queso al día

Levantar esta empresa y hacerla crecer supone un trabajo duro. Estos dos hermanos trabajan de sol a sol, cada día. "Empezamos desde muy temprano hasta las 14:30 y luego de 17:30 a 21:00, tanto en la tienda como en la finca", dice Andrés. "Porque las cabras también requieren su tiempo". Y los fines de semana también, porque es cuando la venta es más fuerte. "Los fines de se-

mana me ocupo más de atender al público y de la venta que de producir quesos", dice Antonio. Cada día produce una media de 400 litros de leche, "si cada queso requiere unos 6 litros, puedo fabricar entre 60 y 70 kilos de queso al día", cuenta. Aunque la producción varía según la estación del año. "Por ejemplo, en invierno, que la leche es más potente, salen más kilos con menos litros", explica.



Antonio Fernández, en la puerta de la quesería, que regenta con su hermano.