Artesanía

Unos quesos de premio en La Torre de l'Espanyol

El semicurado de Serra del Tormo fue premiado con el bronce al mejor queso de oveja en los World Cheese Awards 2019



«El amor por el trabajo bien hecho es el secreto de nuestros quesos», sostiene Julio Manero, propietario de la quesería. FOTO: JOAN REVILLAS

ROSER REGOLF CAZORLA
LA TORRE DE L'ESPANYOL

Uno de los mejores quesos del mundo está hecho en la Ribera d'Ebre, concretamente en la pequeña quesería Serra del Tormo, en La Torre de l'Espanyol. Es en este pequeño pueblo donde, hace 23 años, una familia de ganaderos decide dar un paso más allá y montar una empresa familiar para darle un valor añadido a la leche de sus ovejas, un producto que manipulan a diario para sacar un producto de la mayor calidad posible.

Y es que en Serra del Tormo dicen que hacer queso es mucho más que un oficio: «El amor por el trabajo bien hecho es el secreto de nuestros quesos, donde tierra y esfuerzo se fusionan para crear un sabor excepcional», declara el propietario de la empresa, Julio Manero.

Pero el verdadero secreto de sus quesos se encuentra en la leche que dan sus ovejas, y es que según Manero, «ponemos toda la atención en cuidarlas y alimentarlas con cereales de primera calidad, cultivados por nosotros mismos en nuestras tierras», a lo que añade que «de esta manera podemos garantizar un proceso de elaboración completamente artesanal, que da como resultado una producción quesera de primera calidad».

La experiencia suma puntos en este aspecto, y es que los propietarios de la empresa cuentan con más de 30 años como ganaderos. En este preciso momento, los de la Ribera d'Ebre cuentan con un rebaño de unas 400 ovejas que crían en la Serra del Tormo, el paraje montañoso que también da nombre a la marca.

Si hablamos de producción, Manero explica que «nuestras ovejas producen unos 100.000 litros de leche al año; una parte la vendemos y la otra se traduce en 20.000 kilos de queso». Una masa que empieza de forma similar en el proceso, pero que según su tratamiento se convierte en un tipo de queso u otro, eso sí, todos delicados y sabrosos al paladar de los más sibaritas.

Entre sus quesos podemos encontrar un curado elaborado con leche cruda de oveja, un queso de larga curación que tarda entre 4 y 5 meses en estar listo; un semimadurado de curación media con un sabor agradable y cremoso al paladar, que está listo en menos de dos meses; y un queso tierno que se elabora en poco más de una semana. Además, en Serra del Tormo producen también la llamada pasta blanda y el mató.

Cabe destacar que uno de los detalles más importantes que se esconden detrás de cada producto es el proceso de elaboración totalmente artesanal, y es que los queseros se levantan con la primera luz del día para echar la leche de oveja a la cuba de cuajar. En la fase posterior, explican a grandes rasgos que se debe separar la pasta de suero cortando la masa, para luego cortar en bloques la cuajada, amoldarlo y pasarlo todo por la prensa. Un proceso que sigue con el salado, el secado y el paso por la cámara de maduración, donde estarán el tiempo que sea necesario. Esos pasos son los que repiten incansablemente día tras día en esta quesería familiar de 150 metros cuadrados de la que, junto con los empleados de la granja, se encargan un total de cuatro personas.

Entre los diferentes productos que elaboran, Manero confirma que el más vendido es el semi-madurado, líder de ventas en un 60%, que va seguido por el curado. «En nuestra zona hay más demanda del semi-madurado, aunque si nos dirigimos hacia el interior, por Lleida y los Pirineos, se vende más el curado. Así que depende de la zona y la temporada», explica el propietario.

Los quesos de la marca Serra del Tormo se pueden encontrar por un precio que ronda los 20 euros el kilo en su pequeño obrador de La Torre de l'Espanyol, pero también repartidos por diferentes restaurantes y tiendas especializadas de toda Catalunya.

Claves

Artesanales, sin productos químicos y multipremiados



Julio Manero elaborando el queso. FOTO: JOAN REVILLAS

- **Más premios** En 2016, el queso curado de Serra del Tormo también fue reconocido con una medalla de bronce en la categoría de quesos de leche de oveja de pasta prensada en los World Cheese Awards.
- **Un reclamo para el cliente** Este tipo de premios se convierten en un reclamo para los clientes y propietarios de restaurantes, despertando el interés tanto de los expertos en gastronomía como de los aficionados. «Este año ya empezamos a notar cierta curiosidad y esto es bueno, hace que se conozca más la marca y el territorio», afirma el propietario de la empresa familiar, Julio Manero.
- **Naturales** Los quesos de Serra del Tormo son totalmente naturales, por lo que no están hechos con ningún producto químico. Según cuentan, los profesionales que los elaboran utilizan exclusivamente leche de oveja de su propia producción, sal y cuajo. Por lo que a la corteza se refiere, tampoco se utiliza ningún producto artificial, dejando de lado ceras y fungicidas que entorpecerían el camino de elaborar un queso natural.