

Santo André tiene vendida tres meses de producción de queso de O Cebreiro curado

► La demanda de este exclusivo producto se disparó después de que esta quesería consiguiera el premio al mejor queso de España

REDACCIÓN

✉ provincia@elprogreso.es

LUGO. La quesería Santo André, en Castroverde, tiene vendida toda su producción de queso curado de la DOP O Cebreiro de los próximos tres meses. La demanda de este exclusivo producto se disparó después de que un jurado especializado le concediese los galardones de 'Mejor Queso de España' y 'Mejor Queso de Vaca Curado', en el campeonato nacional, que se celebró recientemente en el marco del Salón Gourmet de Madrid.

Carlos Reija, gerente de Santo André, indica que se presentó en el Salón de Gourmets con la intención de promocionar este producto, con el que se recupera la tradición del queso curado que se había perdido en la montaña lucense, «pero lo que no me esperaba era un éxito tan grande», reconoce.

Este emprendedor dedicó dos años a recuperar la receta del queso curado de O Cebreiro, que ya estaba reconocido en el reglamento de la denominación de origen, pero que nadie producía, ya que su proceso de producción es muy artesanal y laborioso. «Investigué entre la gente mayor que aún recordaba este tipo de queso y fueron ellos los que me dieron su validez, cuando al probarlo reconocieron aquel sabor que recordaban de su niñez», asegura Reija.

Pero el complejo proceso de elaboración de este queso, que hoy en día debe ser realizado de forma totalmente artesanal, provoca que su producción sea bastante limitada, lo que choca con la gran de-



Carlos Reija. XESUS PONTE

Prestigio El mejor entre 389 quesos

La última edición del Concurso Nacional al Mejor Queso de España contó con la participación de un total de 389 quesos. El jurado encargado de puntuar cada una de las propuestas estaba compuesto por 22 expertos gastronómicos.

Cata

El jurado que seleccionó el queso Santo André destacó el sabor «muy personal, que lo hace totalmente distinto a los demás».

manda que está teniendo en los clubes más selectos. «A raíz de estos dos premios, los pedidos se multiplicaron durante estas pasadas semanas y, a día de hoy, tenemos vendida toda la producción de los próximos meses», asegura este empresario.

«Mi intención cuando me presenté en el Salón Gourmet era promocionar este producto con el objetivo de encontrar algún distribuidor o tienda especializada que se interesase en él, pero ahora lo que tengo son un montón de distribuidores y exportadores que quieren este queso», afirma.

Carlos Reija reconoce que lleva semanas produciendo al límite de sus posibilidades, «pero este producto tiene las características que tiene y resulta imposible industrializar el proceso, por lo que la producción siempre será limitada».

El queso curado de O Cebreiro se comercializa en el mercado en piezas de dos kilos, aunque el consejo regulador de la denominación de origen está estudiando la posibilidad de modificar esa variante y permitirle la producción de quesos de mayor tamaño.

La de O Cebreiro es de las denominaciones de origen más pequeñas de todas que existen en España, ya que solo posee tres productores: Santo André, Castelo y Marqués de Cernadas. Este queso se produce exclusivamente con leche de vaca y se comercializa sin ningún tipo de maduración o curación, con su característica forma de hongo.