

Los quesos Santa Gadea llegarán al mercado estadounidense en octubre

La empresa Fuente Humorera S.L., del Valle de Manzanedo, acaba de comenzar a fabricar sus primeros quesos de cabra ecológicos hace quince días y ya se venden en El Corte Inglés

A.C. / Río seco

El empresario Alfonso Pérez-Andújar, propietario de la empresa Fuente Humorera S.L., ha logrado abrirse las puertas del mercado estadounidense. Apenas hace quince días que sus instalaciones, situadas en los antiguos pueblos abandonados de Río seco y Fuente Humorera, en el Valle de Manzanedo, comenzaron a producir los primeros quesos ecológicos de cabra, y ya están en los lineales de El Corte Inglés en toda España, así como en tiendas de Villarcayo y Espinosa de los Monteros. Pero es que, en menos de un mes, una vez superados los trámites burocráticos, se podrán adquirir en cualquiera de las 200 tiendas de productos ecológicos que la cadena Wholefoods tiene repartidas por Estados Unidos.

El viernes, Pérez-Andújar viajó a este país para concretar detalles de esta operación con los responsables de Wholefoods, quienes tienen previsto abrir cien tiendas más en breve. Mientras tanto, mantiene negociaciones con otros establecimientos de venta de delicatessen muy reconocidos en Nueva York, como Murrays Cheese o Dean and DeLuca y otras empresas estadounidenses, como Citarella o Garden of Eden.

Este empresario, que abandonó el negocio familiar del sector lácteo donde trabajó durante 20 años para emprender en Manzanedo una iniciativa pionera y ante todo, respetuosa con el medio ambiente, tiene claro donde está su mercado, dado que en Estados Unidos, el 20% de los consumidores apuesta por los productos ecológicos, mientras que en España, se reducen a un 3%.

«Los consumidores tienen que entender que cuando compran mi queso pagan el hecho de que me estoy ocupando de que 850 hectáreas de terreno -bosque, y algunas fincas de alfalfa, heno y hierba ecológicos- estén libres de abonos y pesticidas, de recoger el agua de los manantiales y devolverla limpia, de plantar 120.000 árboles, de utilizar los restos de poda para calentar mis instalaciones, de cuidar los animales salvajes de la finca, de hacer cortafuegos...».

La lista es muy larga y se resume en la filosofía de este empresario, «lo que das a la Naturaleza, ésta te lo devuelve multiplicado por diez». Por ello, en su finca todo se aprovecha en beneficio del medio ambiente y toda la alimentación de su millar de cabras alpinas francesas es ecológica. Asimismo, sus excrementos mezclados con el suero de los quesos, «un producto altamente contaminante», y bacterias crean el abono que luego sirve a las tierras de Fuente Humorera para alimentarse. Placas solares fotovoltaicas y el parque eólico El Canto producen energía eléctrica en sus terrenos como para 20.000 familias. En Fuente Humorera, todo está enfocado a la «ecosostenibilidad», como explica su propietario.

Y para que el queso Santa Gadea, que ha tomado su nombre de la hija pequeña del empresario, tenga aún más éxito, su comercialización solo se realizará en tamaños muy pequeños, de 60 a 130 gramos. «Cada vez hay más familias de una o dos personas y quiero adaptarme a ellos», explica Pérez-Andújar, quien desea que sus quesos se consuman de una sola vez para que no tengan que guardarse en los frigoríficos una vez empezados y pierdan propiedades.

El primer queso que la empresa ha sacado al mercado es el Santa Gadea 1, con una pasta blanda y un peso de 130 gramos, y en breve saldrá el Santa Gadea 2, con una pasta más dura de distinta fermentación láctica y un peso de 60 gramos. Serán similares al Camembert y al Crottin, pero no iguales. Cuando la empresa esté al cien por cien de producción, previsiblemente el próximo año, saldrán de sus instalaciones unos 120.000 kilogramos de queso anuales o lo que es igual, un millón de pequeños quesos Santa Gadea.
