



# CAMPOS CON SABOR A QUESO

En Cedillo de la Torre (Segovia), los productos artesanos de la pequeña quesería familiar Moncedillo transmiten el carácter de las ovejas autóctonas. Y se impregnan de un paisaje aromático en extensos pastos de monte bajo.

*texto* MIGUEL ÁNGEL PALOMO



La pasta blanca de Moncedillo Red se afina con pimentón ahumado de la Vera. Un queso madurado durante 30 días del que se come hasta su corteza natural.



**E**

sta es una historia de agradecimiento al entorno rural. Una historia de cine que nació a principios de esta década en un pueblecito del nordeste de Segovia. Joaquín Manchado y Esther García, consolidados en la industria como director de fotografía y productora cinematográfica respectivamente, demuestran su honestidad en su reciente formación quesera. “Nosotros siempre quisimos tener un negocio rural”, explica Joaquín. Por eso, regresaron al origen de ella para, valiéndose de la ganadería familiar, lanzarse al mundo lácteo con Moncedillo, una pequeña marca de quesos y yogures artesanos. Primero con ejemplares de pasta blanda y de pasta prensada y después con un queso azul de oveja, algo poco habitual en la tradición segoviana, que compite de igual a igual con los quesos franceses. También elaboran otro rojo, afinado con pimentón agridulce de La Vera. *Desuerado* (despojado del suero) por autoescurrido, este Moncedillo Red es de pasta elástica y untuosa, con gusto suave y aromas ahumados.

Todos ellos proceden de la leche del mismo rebaño de ovejas autóctonas, churras



La etiqueta roja de Moncedillo, piezas de 450 gramos de leche cruda de oveja con fermentos lácticos, cuajo vegetal, salmuera y pimentón. Abajo, el formato de 330 gramos del yogur natural de oveja, un postre suave y cremoso, de regusto dulce y sin casi acidez.



en su mayoría que pastan en los campos de Cedillo de la Torre, tranquilo pueblecito situado en las estribaciones de la sierra de Pradales. A ella mira su torre de piedra, elevada sobre la iglesia del siglo XVIII. “Como decía Machado, tienes tierra de los mares de Castilla”, un paisaje sereno de monte bajo, donde las jaras, las encinas y los enebros –o sabinas, como aquí las llaman– acaban por definir la personalidad de los quesos, marcados por un perfume a fruto seco. También abunda la trufa y el líquen Barba de Viejo, que nace con la máxima pureza de oxígeno. “Creo que todo, el pastoreo y la alimentación, el clima y las temperaturas, caracterizan al producto natural”.

**Quesos de autor.** Moncedillo se elabora con leche cruda que conserva intacta su flora. Siempre se hace el queso con leche ordeñada ese mismo día, unos 800 litros semanales, para evitar almacenamiento y mermas de calidad. De dicha transformación obtienen sus quesos con maduraciones distintas pero siempre libres de aditivos artificiales. Tampoco se aplican fungicidas. Su corteza, que en caso del etiqueta roja puede y se debe comer por los matices que aporta el pimentón, enmohece de forma natural.

Como quesería artesana, moldean, voltean y cepillan a mano cada uno de sus quesos, avalados con múltiples premios. “Hemos tenido un crecimiento paulatino, no agresivo” hasta contar con una gama de quesos de diferentes intensidades, todos ellos suaves. A Joaquín le gusta hablar de quesos artesanos, naturales y de oveja, pero también de autor “porque desde la alimentación a la climatología, la manera de procesar y el afinamiento hacen que sea un queso particular. Aunque no nos gusta que suene pedante”. Lo importante en realidad no es cómo suene, sino lo bien que saben. ●



El pastoreo, la alimentación, el *clima*, las temperaturas, todo influye para darle su *personalidad* a estos quesos de oveja