

TIPOLOGÍA DE QUESOS ARTESANOS EN ANDALUCÍA: TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Dr. José Luis Ares Cea
IFAPA Centro *Alameda del Obispo*
Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Junta de Andalucía
Apartado de correos 3092. 14080-Córdoba
josel.ares@juntadeandalucia.es

El sector quesero tradicional: situación y perspectivas

El estudio de las producciones tradicionales de alimentos, como los quesos, requiere un conocimiento específico del contexto en que dicha actividad se desarrolla, y que principalmente tiene lugar en pequeñas empresas artesanales.

Un desarrollo armónico y sostenible de la actividad quesera a largo plazo depende de la interrelación de diversos factores, entre ellos las peculiares características del medio natural o territorio soporte de la misma. En este caso no es suficiente conocer sólo las grandes cifras económicas, sin duda claramente inferiores a las de otros sectores productivos más industrializados, sino que hay que valorar su importancia en función de las alternativas socioeconómicas de cada zona.

Junto a los criterios de evaluación clásicos claramente productivistas también se deben tener en cuenta otros valores intangibles como la protección del entorno natural donde se ubican la mayoría de estas pequeñas empresas, las razas de ganado autóctonas de las que procede la leche utilizada, las recetas tradicionales de varias generaciones, las prácticas de trabajo artesanales, los usos y costumbres ancestrales y, en definitiva, el modelo de vida propio del medio rural.

Aunque en el medio rural andaluz se ha realizado un enorme esfuerzo en materia de inversiones desde los años noventa hasta la fecha, el desarrollo de actividades agrarias económicamente viables, sostenibles y respetuosas con el entorno natural aún constituye un reto para muchas de las áreas geográficas más desfavorecidas de Andalucía: serranías y montañas, zonas áridas y semiáridas, dehesas y áreas litorales degradadas.

En muchos casos, la valorización de las características singulares propias de estas zonas rurales desfavorecidas, como el sector quesero tradicional, se ha conseguido gracias al desarrollo integrado de actividades productivas que empleando los recursos humanos existentes aportan valor añadido a la gran diversidad de materias primas locales, mediante su transformación en productos artesanales de calidad, junto con una mayor profesionalización de la gestión comercial de las empresas implicadas. Se trata así de dar respuesta a la mayor demanda de este tipo de productos por parte de los consumidores.

Durante los últimos quince años, el sector quesero tradicional andaluz experimentó un crecimiento importante, debido tanto en la creación de nuevas empresas como a la reforma de las instalaciones existentes para adaptarlas a las exigencias de la normativa comunitaria. En general, la mayor parte de estos proyectos de inversión se pudieron

acometer gracias a las líneas de ayudas económicas comunitarias gestionadas a través de los grupos de desarrollo rural.

Igual que ocurre en otras regiones españolas productoras de quesos y también en otros países mediterráneos como Grecia, Italia, Portugal y, en menor medida, en Francia, el sector quesero tradicional en Andalucía está actualmente muy atomizado, y mayoritariamente representado por empresas de pequeña dimensión productiva distribuidas por todo el territorio y muy ligadas al medio rural. Esta aparente debilidad estructural es sin embargo, su mayor fortaleza, ya que la dispersión geográfica de las empresas y su relación estrecha con el medio rural ha dado lugar a un patrimonio quesero rico y diverso en Andalucía.

Durante los últimos diez años se han conseguido importantes avances en el sector quesero andaluz, entre ellos los siguientes: la mejora del nivel de formación e información de los recursos humanos de las empresas, el apoyo técnico para el diseño de las instalaciones queseras y la elección de los procesos tecnológicos más racionales, la experimentación de nuevas recetas y la mejora de la calidad de las existentes, las líneas específicas de financiación de proyectos de inversión para pequeñas empresas, el impulso del asociacionismo del sector, a pesar del individualismo crónico de la mayoría de los artesanos (creación de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía en 1997), etc.

Sin embargo, en Andalucía el sector quesero tradicional tiene aún varios temas pendientes para consolidar su nivel de desarrollo actual y proyectarse con fuerza hacia el futuro. En este sentido, se deben realizar mayores esfuerzos en materia de innovación, promoción, diversificación de productos, calidad diferenciada, nuevos mercados fuera de Andalucía, canales comerciales no convencionales, etc.

El sector quesero tradicional debe contar en Andalucía con una normativa específica de la Administración autonómica, que regule el desarrollo de la actividad quesera artesanal igual que se ha hecho en otras regiones españolas y europeas. Así, se conservarán las señas propias de una identidad artesanal para los quesos elaborados en los pequeños establecimientos queseros andaluces y su diferenciación por parte de los consumidores frente a las producciones masivas de tipo industrial. Otro aspecto de vital interés para el desarrollo sostenido del sector quesero artesanal andaluz en el futuro es conseguir de las autoridades sanitarias una aplicación más flexible de la normativa vigente adaptándola a las características productivas y tecnológicas de las pequeñas empresas, igual que ocurre en otras regiones españolas y europeas. En este sentido, la aplicación rigurosa de la normativa sanitaria vigente coloca a las pequeñas empresas queseras andaluzas en clara desventaja respecto a las ubicadas en otras zonas.

Un movimiento asociativo fuerte y unido permitirá que el sector quesero tradicional de Andalucía afronte los retos futuros con garantías de éxito. Independientemente del número de asociaciones existentes en la actualidad, lo que verdaderamente importa es acordar programas conjuntos de trabajo, contando con los principales agentes y representantes del sector quesero andaluz, sin protagonismos ni tensiones que impidan una estrecha colaboración de los mismos a corto plazo.

Un rico patrimonio quesero en Andalucía

Los quesos son sin duda los productos lácteos que han alcanzado una mayor difusión a nivel mundial; su consumo es habitual en todos los continentes y, en muchos países, constituye una parte importante de la dieta diaria de la población. Además, debido a las diferentes materias primas y técnicas empleadas en el proceso de elaboración, pocos alimentos presentan la diversidad de tipos y variedades que tienen los quesos tradicionales.

En este sentido, son numerosos los estudios que revelan la existencia de un rico patrimonio quesero mundial integrado por 900 o incluso 1000 variedades diferentes. No cabe duda que Europa es el “continente del queso”, tanto por su diversidad como por la cultura y tradición del consumo de este alimento. Muchas de las regiones europeas productoras son conocidas mundialmente por sus quesos autóctonos, principalmente, los obtenidos artesanalmente, cuyo origen además de tener en cuenta la receta y las prácticas empleadas en su elaboración, aparece también estrechamente relacionado con el entorno geográfico, el clima y las características socioeconómicas y culturales de la zona de producción.

Haciendo un poco de historia sobre los orígenes de los quesos en España, se conoce la existencia de actividad quesera con el asentamiento de los primeros pobladores. Así, los íberos y celtas desarrollaron sus propios sistemas de producción de queso, que debido a las diferencias culturales y geográficas existentes entre ambos pueblos permitieron, ya entonces, diferenciar los quesos del norte de los elaborados en el sur de la Península.

Muchos de esos quesos, de calidad muy apreciada en la antigüedad, se elaboraban en diversas zonas del actual territorio de Andalucía, como parecen confirmar los numerosos yacimientos arqueológicos encontrados en las provincias de Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Málaga y Sevilla. Esas primeras actividades queseras andaluzas, transmitidas oralmente de generación en generación hasta nuestros días, han permitido la conservación de un importante patrimonio cultural y gastronómico en la región.

Particularizando para el caso de la especie caprina, hay que señalar que en España se elaboran actualmente quesos de cabra de excelente calidad, como lo demuestra el reconocimiento de varias denominaciones de origen por parte de la Unión Europea para los productos elaborados en las diferentes regiones (Canarias, Extremadura, Murcia) junto con su creciente aceptación en los mercados internacionales. Esta especie cobra especial importancia en Andalucía por ser la primera región europea en volumen de producción de leche de cabra, representando anualmente más de la mitad de toda la producción española. Por otra parte, en Andalucía la producción de leche y queso de cabra tiene sus raíces en las explotaciones caprinas de rebaños de razas autóctonas que, en caso de no existir estas actividades, podrían llegar a desaparecer en el futuro perdiéndose así un valioso patrimonio genético y cultural.

Entre los quesos andaluces más difundidos y conocidos fuera de la región figuran los elaborados artesanalmente con leche de cabra, destacando también algunas variedades de leche de oveja y de mezclas típicas en determinadas zonas, mientras que los quesos puros de vaca tienen una escasa presencia en las pequeñas queserías de la región. La mayoría de estas empresas queseras y las variedades de quesos elaboradas aparecen en el libro de los Quesos Artesanos de Andalucía publicado por la Consejería de

Agricultura y Pesca en colaboración con la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, y cuya presentación oficial tuvo lugar en el marco del Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) celebrado en París (Ares y Rey; 2006).

A modo de resumen, se puede afirmar que los quesos tradicionales de Andalucía se distinguen, en general, por su elaboración artesanal, buena calidad y fuerte personalidad.

Estrategias de innovación

Dentro de la gama de los alimentos lácteos novedosos, a excepción de algunos postres y muy pocos productos más, predomina lo innovador frente a lo realmente nuevo; en general, lo más frecuente es que las industrias más punteras de este sector introduzcan sólo algunas modificaciones en sus procesos productivos (gestión, tecnologías, líneas de fabricación, maquinaria e instalaciones, presentación del producto, vida útil comercial), que pueden ser o no percibidas más o menos intensamente por los consumidores finales.

En este sentido, las campañas de promoción diseñadas como herramientas de lanzamiento de nuevos productos lácteos responderían más a una estrategia de marketing de las empresas involucradas que al verdadero sentido etimológico del término. En definitiva, la meta perseguida sería vender más productos ganando cuotas de mercado a las industrias lácteas competidoras.

Una opinión bastante generalizada entre los expertos del sector agroalimentario es que la mejora de la competitividad pasa necesariamente por elevar el grado de innovación de las empresas que operan en el mismo, como respuesta específica a los cambios de los consumidores en un mundo globalizado (Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología).

En relación con el sector lácteo algunos de los retos a los que deberán enfrentarse las empresas durante los próximos años son la generación de una oferta más diversificada, incorporando a sus estrategias actuales la elaboración tanto de productos nuevos como innovadores. Asimismo, hay que incluir dentro de estas estrategias la mejora de la eficiencia de los procesos productivos, la seguridad de los alimentos, y las cualidades nutricionales y propiedades beneficiosas para la salud (Federación Nacional de Industrias Lácteas).

En este contexto, se ha producido durante los últimos años una importante diversificación en las estrategias de producción de las grandes industrias lácteas europeas, incluyendo entre ellas algunas empresas españolas, especialmente aquellas que cuentan con potentes y dinámicos departamentos de I+D y Marketing. Estas nuevas estrategias pretenden dar respuesta a las demandas del mercado con el lanzamiento de productos nuevos o innovadores de mayor valor añadido, en base a la incorporación de los múltiples avances en el campo del conocimiento (Ciencia+Tecnología+Empresa) generados por la Investigación+Desarrollo+Innovación (I+D+i).

El número de consumidores preocupados por los efectos beneficiosos de ciertos alimentos sobre la salud aumenta cada día, principalmente de aquellos que consideran a la dieta alimentaria no como una necesidad meramente nutricional del organismo humano sino como fuente de bienestar al reducir el riesgo de padecer determinadas

enfermedades y contribuir a mejorar la calidad de vida. En este sentido, se han producido notables avances científicos en el campo alimentario durante las últimas décadas, entre ellos hay que destacar la aparición de los denominados alimentos “funcionales” o “nutracéuticos”, que contienen algunos componentes específicos con efectos beneficiosos para el organismo humano.

En el caso de los quesos se confirma actualmente la existencia de menos innovaciones que en otros productos lácteos, lo cual confiere a este sector un potencial nada despreciable y susceptible de aprovechar para el planteamiento futuro de nuevas estrategias de diversificación productiva.

Analizando las últimas tendencias del sector quesero en España, observamos dos tipos de innovaciones tecnológicas, las que afectan a la presentación y vida comercial del producto terminado, y las que confieren propiedades beneficiosas para la salud de los consumidores. A modo de ejemplo, y por su posible interés para la industria quesera andaluza, a continuación sólo vamos a incluir las principales características tecnológicas de algunos de los quesos más frecuentes en el mercado español: los quesos frescos ultrafiltrados, dentro del primer grupo y, los productos bajos en grasa y con microorganismos probióticos, entre los del otro grupo.

Córdoba, 24 de abril de 2008.