

Quesos que saben a teta

Las queserías Roca de Cabra, en Ortigosa de Cameros, y Valle del Ciloría, en Zorraquín, cuentan con ganadería propia de caprino y vacuno, respectivamente, para la elaboración de productos lácteos artesanales y con un fuerte vínculo territorial

Son queserías de kilómetro cero, en sentido literal. Elaboran productos lácteos a escasos metros de donde ordeñan los animales, que se alimentan principalmente de los pastos y flora del entorno, y que venden en muy alto porcentaje en la puerta de casa.

El sabor de la hierba fresca de los prados de Zorraquín, cuajada de dientes de león en primavera y acampanillada de rocío cuando se meten las nieblas en invierno, confiere un carácter único a los quesos de Valle del Ciloría elaborados con la leche de una docena de vacas de la familia Capellán.

En Ortigosa de Cameros, los quesos de Roca de Cabra anuncian en su nombre el carácter agreste de una sierra adornada de tomillos, aulagas y enebros donde pastan las cabras y con multitud de mohos y levaduras que dejan su impronta en esta quesería gestionada con energías renovables y agua de lluvia en plena naturaleza por la pareja integrada por Alicia Fernández y Matías Mogilner.

Son quesos artesanales y únicos —en ningún otro sitio serían igual— que expresan los sabores de un territorio, el cuidado de los animales y también la memoria de quienes los hacen.

✂ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Charo Díez y Martín Martínez. Área de Estadística

Los mohos naturales, diferentes en cada época del año, forman la corteza del queso Roca de Cabra.

Todo fue por recordar

Las cercas levantadas por Matías en los pastizales que circundan la quesería tienen la culpa de que Roca de Cabra se llame así. Están montadas, piedra a piedra, con el esmero de quien está construyendo su propia historia, una historia sobre la memoria de otros que vinieron muchos lustros antes y acotaron su pequeño prado como un tesoro y sobre la desmemoria del tiempo que después las derribó. Matías, antes de echar la cabrada, cuando las horas le sobraban más que ahora, fue arrojando un canto a otro hasta desandar el camino del olvido, sin saber todavía que esas piedras que recogía por los montes de Ortigosa iban a dar nombre al fruto de un esfuerzo colectivo, el que emprendieron él y su pareja Alicia en 2018.

Matias Mogilner Arriola y Alicia Fernández Corrales llegaron a Ortigosa de Cameros un invierno de 2006 a descansar unos días del ajetreo de Barcelona y un mes después estaban instalados en el pueblo camerano. “Teníamos 26 años y no nos ataba nada en ningún sitio”, cuenta Alicia, cuyos abuelos, paterno y materno, emigraron a la ciudad condal cuando cerraron las fábricas de lana para construir el pantano González Lacasa. De las vacaciones en que la familia regresaba a Ortigosa, Alicia recordaba el sabor del queso fresco que hacían las mujeres del pueblo y el tintineo de los cencerros cuando el cabrero pasaba puerta a puerta para sacar al monte la media docena de cabras de cada vecino. Esos recuerdos que fue rescatando de su infancia han permitido recuperar en los Cameros un producto tradicional que da nombre al queso más famoso de La Rioja. “Los inviernos son muy largos aquí y empezamos a hacer quesos como un entretenimiento con la leche que nos daba algún ganadero. Así fue surgiendo la idea de montar la quesería”, rememora.

La quesería Roca de Cabra abrió sus puertas en julio de 2018. No en cualquier lugar. Está situada en una finca de la bisabuela de Alicia en el paraje de La Roncea, a 1.200 metros de altitud, en un entorno de prados, pinares y encinos, a algo más de dos kilómetros de Ortigosa. Hasta allí no llega luz ni agua, pero la naturaleza les regala sol, viento y lluvia que aprovechan a través de placas solares, molino eólico y aljibe; y tomillos, romeros y bellotas; levaduras y mohos que hacen únicos a sus quesos, porque en ningún otro sitio serían igual. “Teníamos claro que queríamos una quesería aislada.



La ganadería y la quesería Roca de Cabra están ubicadas en el paraje de La Roncea, a 1.200 metros de altitud.

da. Estamos en pleno monte y tenemos que aprovechar los recursos que nos da la naturaleza. Hacemos un queso artesano, de animales que están pastando todo el día en libertad y además tenemos cámara natural. Los quesos cada semana van a salir de una forma diferente, dependiendo de lo que hayan comido las cabras, de los mohos que haya en el ambiente y de la temperatura exterior”, explica Alicia.

Aunque su idea inicial era elaborar el queso con leche de los cabreros de la zona, a los pocos meses de abrir la quesería pudieron comprar la explotación del vecino que se jubilaba. Allí echaron una punta de 65 cabras que compraron a los hermanos Tabernero en Muro de Cameros, a la que se sumó más adelante la cabrada de María José González de Laguna de Cameros. De esas cabras que ordeña Matias de madrugada obtienen la leche con la que Alicia elabora los quesos semicurados —puntualmente queso fresco—, los yogures y las cremas de queso curado en una quesería ejemplo de autogestión que le ha valido a la joven quesera el premio al Mejor Proyecto Emprendedor Femenino en el Mundo Rural, concedido este año por la Federación de Mujeres Rurales Fademur y la bodega Bardos.

Volver al origen

Policarpo Capellán pasa airoso por el establo de las vacas hacia el gallinero situado al fondo. A sus 79 años se ocupa de echar de comer a las gallinas y de recoger

los huevos. “Están los dos hijos y el nieto; ellos se ocupan”, comenta despreocupado, pero sin perder detalle de las vacas que se agrupan a ambos lados del corral: a la derecha, las de carne, y a la izquierda, las lecheras.

El último día que Policarpo ordeñó fue un 26 de agosto, fiestas de San Vitores, patrón de Zorraquín. “Después no he vuelto a ordeñar”. Es fecha señalada, es la fiesta del pueblo, pero si no lo fuera también la recordaría. Nació en Zorraquín y toda la vida se ha dedicado a lo mismo: sacar de esas ubres tremendas una leche nutritiva con la que alimentar a la familia, de leche y de todo lo demás. En esta casa pegada al establo no ha entrado un tetrabrick en la vida. Sus manos han ordeñado las vacas desde bien chico, primero unos pocos animales, como todos los vecinos del pueblo; luego, cuando fueron marchando las familias a buscarse el porvenir en otro sitio, comprándoles los animales hasta llegar a tener 100 vacas de ordeño y ser el único lechero de Logroño “para arriba”. “En el pueblo nos fuimos quedando cada vez menos ganaderos, hasta que me quedé yo solo. Pero no me he arrepentido nunca”.

Puede que a Policarpo, con todo lo vivido, le baile alguna fecha, pero no olvida cuando dejó de ser el único lechero de Logroño para arriba: “Estaba en Nueva York. Tengo un hermano allá que es cate-drático y habíamos ido a visitarlo. Me llamé el hijo: ‘oye, papá, que han mandado

los papeles para acogernos al abandono y hay que firmarlos ya'. Le dije: 'venga, pues firma y las vendemos'. Igual hace 30 años". Hace 18, no 30, pero a Policarpo ha debido parecerle una eternidad. Fue en la medianía del 2000, unos años difíciles para el sector lechero por la reducción de la cuota láctea por debajo de la producción real, y unos precios ruinosos de la leche, que llevó a muchas pequeñas explotaciones a acogerse a las ayudas para abandonar la actividad. "Vendimos todas, pero nos quedamos con la mejor. Hemos tomado siempre leche buena y no la vamos a tomar ahora...".

Aquella vaca frisona que siguió alimentándolos cada mañana –y las que siguieron luego– permitió a la familia Capellán mantener el vínculo con su pa-

zas Fleckvieh, Montbéliarde, Normanda y Jersey. "Cada mañana a las 8 las tenemos en la puerta del corral para el ordeño. Vienen solas, es su rutina", cuenta Álvaro mientras salen ya aliviadas a media mañana camino de los prados aledaños donde pastan todo el día hasta que llega el momento del segundo ordeno al caer la tarde. Con la leche de estos animales elaboran sus quesos curados, semicurados, frescos y de pasta blanca, y también yogures de diferentes sabores.

Estas dos queserías, de las pocas que quedan en La Rioja con ganadería propia, eligieron un momento delicado para abrir sus puertas. En menos de dos años llegó la pandemia que prácticamente paralizó su actividad; al año siguiente, el temporal de nieve con Filomena; y, poco después,

plástico que utilizan para los yogures y el queso fresco en torno al 60%, a lo que hay que sumar el aumento del pienso, la paja, la luz, el gasoil..., incluso la compra de novillas ha duplicado su precio. "Se está notando y mucho y nos lo estamos comiendo nosotros. Subimos un poco los precios hace año y medio cuando empezó la subida, pero ahora no, y no nos va a quedar otro remedio", señala.

Al problema del incremento de precios de los piensos, Matías añade otro: el de su calidad. "Traen materias primas de otros sitios y ha bajado mucho la calidad. Yo lo noté en la cabrada", cuenta con semblante serio, arrastrando el acento argentino que delata su origen.

Estos inicios turbulentos les obligan a ir con los pies de plomo, paso a paso, añá-



Moira Enjuanes elabora queso fresco de la leche de las vacas recién ordeñadas.



Álvaro Capellán, en el prado Las Sernas en Zorraquín.

sado lechero para encaminar el futuro y plantearse hace cinco años abrir la quesería como un complemento a la explotación de vacuno de carne por la que se había decantado al vender las lecheras. "Siempre llevábamos algún queso cuando hacíamos meriendas con amigos y nos decían que estaban muy buenos. Nos lo pensamos, encargamos un estudio de viabilidad y vimos que podía funcionar." Quien habla es José Ángel Capellán, hijo de Policarpo y el encargado de la elaboración de los productos lácteos junto a Moira Enjuanes, mujer de su hermano Álvaro, centrado en atender el ganado, el de leche y el de carne.

En 2018 echó a andar la Quesería Valle del Ciloría con media docena de vacas de leche. Hoy tienen una docena de Frisonas y otras seis más cruzadas con ra-

un incremento de precios de las materias primas que todavía se acentuó más con la invasión rusa de Ucrania. "Fue un estacazo gordo", cuenta Álvaro refiriéndose al virus. En Ortigosa, Filomena llegó también en mal momento, si hay alguno bueno, con la cabrada de Laguna recién llegada: "Las trajimos en noviembre, vino el temporal y las tuvimos que tener todas estabuladas. Mientras se inmunizó un rebaño con otro fue un caos terrible. Se nos murieron todos los cabritos", cuenta Alicia.

El aumento de costes también se ha dejado sentir en estas queserías pequeñas, en el que cada gasto está medido para que la actividad salga rentable. Jesús Ángel calcula que desde mayo del año pasado se ha incrementado el precio de botes de cristal, tapas y recipientes de

diendo pequeños proyectos de mejora y nuevos productos que no supongan dar un salto al vacío.

Ordeñar de madrugada

A Matías le pilla cada mañana el amanecer con las cabras listas para salir al monte. A las cuatro y media de la madrugada ya está en el corral con el frontal encendido para ordenar las cabras. "Hay que tener mucha delicadeza a la hora del ordeño, por eso ordeño a mano. Tenemos una ordeñadora sin estrenar que está ahí en el garaje. No me gusta trabajar con máquinas". Podría parecer un capricho, pero el ganadero esgrime varias razones que explican su postura: "Es una cuestión de identidad y de propiedad. Busco que la cabra me conozca y se haga a mí. Y, además, así se aprecia mejor cómo

está leche, si la ubre está sana o si tiene algún problema. Buscamos que la leche que llegue a la quesería sea de la máxima calidad”. Y continúa: “Mariano, el ganadero de Muro que me vendió las cabras, no solo me enseñó a ordeñar a mano, también a sacar el matiz de la leche. Y el matiz se saca justamente al acabar del ordeño, haciendo un masaje con los dedos desde el inicio hasta el final de la ubre, dos o tres pasadas, y sacas grasa pura. Ahí está el matiz, en el masaje final. Así salen los quesos como salen”, relata Matías mientras acompaña sus explicaciones con el movimiento de manos como si estuviera exprimiendo la teta.

Una vez amamantados los cabritos, a biberón, —sí, a biberón— y con las canales con forraje y pienso para las chivas

leche, entre 50 y 90 litros diarios, dependiendo de la época del año.

Una vez cumplido el plazo de cinco años desde que Matías pidió la ayuda de primera instalación como joven ganadero, la pareja ha decidido hacer algunos cambios en el manejo de la explotación con el fin de ir adaptando la cabaña a sus necesidades productivas y priorizar la obtención de leche sobre la cría de cabritos. Por eso, en la próxima paridera, destetarán los cabritos a los tres días para venderlos a cebadero, de forma que puedan aprovechar esa leche de lactancia para la elaboración de queso. “Los que tenemos quesería, nos tenemos que dedicar a la leche; dedicarse a la carne y a la leche es una locura. Es la solución si no queremos morir en el intento o de estrés”, dice

y la Guisala, para teñir de verde las fincas del valle donde pastan las vacas. El Paguito, Prado Sedano, La Huerta, El Prao Regadío, Las Sernas, Los Llanos... Álvaro recita los topónimos de seguido mientras las Frisonas se alejan parsimoniosas del establo “seguramente hacia Las Sernas, que tiene la hierba que más les gusta”. Álvaro las conoce bien. Se ha criado con vacas desde niño y desde los 18 se dedica a su cuidado. El menú de estas lecheras consiste en hierba fresca, acompañada de dientes de león y la flora silvestre que crece en el prado en cada estación, algo de forraje traído de la zona, y alguna porción de pienso preparado que toman en la cuadra. Cuando la hierba escasea, se les suministra heno seco segado de esos mismos prados. “Ensilado no les damos por-



Alicia Fernández, en la sala de afinado de la quesería Roca de Cabra.



Matías Mogilner con las chivas para cría en la explotación de Ortigosa de Cameros.

que quedan en casa, las 120 cabras con que cuenta ahora la explotación salen al monte con los mastines hasta que cae el día y ellas solas se recogen. Son cabras de raza serrana, cruzadas con lecheras alpinas, malagueñas y murcianas. “Las razas puras lecheras van bien siempre que se gestione en sitios adecuados. Aquí, como tienen las ubres muy grandes, se les llenan de heridas al rozarse con el matorral y hay que tirar esa leche. Nos va mejor con las cruzadas, más rústicas y acostumbradas al terreno”, explica Matías. Son cabras, además, que tienen menos producción, pero con mucha materia grasa, ideal para la elaboración de sus quesos. “Sacamos doble de nata. Y eso es muy difícil de conseguir. A veces nos vamos a niveles de oveja”, señala Alicia. De cada cabra obtienen en torno a litro y medio de

Alicia. Además del exceso de trabajo que les supone amamantar los cabritos para engordarlos hasta que alcanzan el peso de venta, aunque sea en venta directa como han hecho hasta ahora, han echado cuentas y, destinando esa leche a la elaboración de queso, pueden obtener una mayor rentabilidad. Y también, explica la quesera, “queremos dedicar esa leche de lactación, que es la que mayor carga proteica y mayor fuerza, para hacer un queso curado de alta gama”.

A orillas del Ciloría

En Zorraquín, donde los pastos no sobran —es uno de los pueblos riojanos con menos superficie municipal: algo menos de 6,5 km²— el río Ciloría baja airoso desde el Collado de Iguareña, alimentado por los arroyos del Bañadero, San Sebastián

que hay riesgo de butílico y eso se transmite al queso. No es malo pero da mal sabor”, señala José Ángel. Y de lo que comen las vacas depende cómo sale el queso. “Cuando más se nota es en primavera, cuando hay mucha hierba y sale mucha flor. La leche tiene un color más amarillento que se transmite al queso, sobre todo al fresco y a los yogures. Y en invierno, cuando empiezan a comer ya solo seco, la leche es más grasa, con más proteína, y sale el queso mucho más compacto”.

Salvo las dos horas que van al corral para el ordeño, a las 8 de la mañana y al caer la tarde, las vacas pasan el día al aire libre en los pastos, a la sombra de los fresnos, endrinos, cornejos, madre-selvas y nogales. “Donde mejor están”, dice Álvaro. “Cuando nevó y las tuvimos diez días encerradas, tenías que verlas,



Gorka, el benjamín de la familia Capellán, se ocupa del ordeño de las vacas.



José Ángel Capellán, en la sala de curado de la Quesería Valle del Ciloría.

estaban tristes y todas sucias. A una le salió una aguadura y tuvimos que hacerle la manicura”, cuenta, mientras Gorka, el hijo de José Ángel, a punto de acabar la FP agraria en el colegio de La Salle-La Estrella, se encarga del primer ordeño de la mañana.

Además de la tradicional Frisona, la explotación está buscando cruces con otras razas lecheras más duras y longevas, y que no den mucha producción de leche pero de muy buena calidad. Todas las novillas las destinan a recría y con los machos van a emprender este año otra línea de negocio con la venta de bueyes en porciones al vacío en la propia quesería.

Al cabo del año están alcanzando una producción de en torno a los 51.000 litros de leche, unos 180 litros al día, 20 de cada vaca. Podrían ser más, pero, explican, “intentamos que den menos leche y de

mejor calidad”. Esa leche que sale de la ubre de la vaca ayudada de una pequeña ordeñadora de carro recorre escasos metros hasta el tanque de refrigeración, en la antesala que da acceso a la quesería. Entre la cuadra y la quesería hay un tabique, a un lado están los animales, al otro se elaboran los quesos. Y allí mismo, cuando acaba la quesería, tienen el punto de venta. Una proximidad que aprovechan para enseñar a sus clientes la explotación. “La mayoría quieren ver las vacas y es lo que nos gusta, enseñarles cómo es la granja y lo natural que es todo lo que hacemos”, apuntilla Álvaro.

Pequeños pero diversos

Y tan natural. Cuando Moira o José Ángel echan los fermentos y el cuajo a la leche una vez pasteurizada no saben si ese queso que están elaborando se destina-

rá a queso tierno, semicurado o curado, si aguantará en la cámara de secado quince días, mes y medio o tres meses, que es el tiempo de maduración de cada uno de ellos. Todo depende de si un día se meten las nieblas en el valle y con la humedad el queso no desuera bien. “Se aplasta, pierde la forma y, aunque está igual de bueno, a mí no me gusta dejarlo para curado. Ese lo vendemos como semicurado. ¿Por qué si he hecho un queso el martes y ha salido perfecto, el jueves no sale igual? Porque son artesanos”, explica Capellán.

Lo ideal para elaborar estos quesos es la primavera y el otoño, cuando la sala de curado mantiene una temperatura de entre 11 y 13 grados y una humedad del 83-85%, sin necesidad la ayuda de ninguna máquina.

Además de estos quesos curados más o menos tiempo, otro de leche cruda y un queso láctico “muy interesante”, puntualiza el quesero, Valle del Ciloría elabora también pequeñas cantidades de queso fresco y yogures naturales, con mermelada de mandarina, frutas del bosque y, recientemente, de galleta y de chocolate, “que funcionan de maravilla”. Sorprende en una quesería tan pequeña encontrar una gama tan amplia de productos lácteos, pero con esta variedad buscan adecuarse a todos los gustos en un contexto de turismo familiar que les aporta la mayor parte de la clientela. Y es que su situación estratégica, a pie de la transitada y cinematográfica carretera 111 que inmortalizó Víctor Erice en *El Sur*, a un paso de Ezcaray, les permite aprovechar el flujo de turismo que acoge la zona para vender sus productos en la propia quesería. “Sin publicidad, solo con el boca a boca, conseguimos vender casi toda la producción aquí”. Van también a alguna feria y tienen sus productos en una tienda de Ezcaray y en algún restaurante. De momento, con eso vale: “Una quesería pequeña tiene miedo a que te pidan tanto que no lo puedas suministrar. Hay que buscar el equilibrio. Hay que tomarse con cautela abrir nuevos mercados,” señala José Ángel Capellán.

Saber explicar

En el zaguán fresco de una casa típica camerana, bien resguarda del calor del verano y del frío del invierno por una gruesa pared de piedra, donde viven Alicia, Matías y sus dos hijos, la quesera ha instalado un mostrador de madera donde vende sus quesos a todo el que llama a su puerta. Les gusta que sea así porque así

pueden explicar por qué está comprando un queso que mañana será de otra manera, dependiendo de lo que hayan comido las cabras y de los mohos y levaduras que se hayan colado en la cámara de afinado para madurar los quesos, por qué ha elegido dar a una corteza un acabado de pimienta, de aceite de estragón o de ceniza volcánica. “El queso artesano necesita saber explicarlo. Son quesos que salen muy diferentes, unas veces más cremosos, otras más firmes, porque dependemos de lo que hayan comido las cabras y del ambiente. Podríamos tener una quesería totalmente cerrada y poner los mohos que nosotros queremos, pero no va con nuestra filosofía. Estar en pleno monte nos permiten diferenciarnos de otros, aunque en ocasiones sea más arriesgado”, explica Alicia. Es una de las razones por la que los productos de la quesería Roca de Cabra se venden en un 95% en venta directa, en ese zaguán fresco bajando la cuesta que conduce a la plaza, o bien tras un mostrador de feria junto a otros queseros artesanos riojanos, como hace también Valle del Ciloría.

Antes de que esos quesos, cremas y yogures lleguen al portalón, al puesto de la feria, a las pequeñas tiendas de alimentación de los pueblos cameranos, al colmado de productos *gourmet* La Luci de Logroño donde también se venden o a la carta de unos pocos restaurantes, Matias ha tenido que ordeñar las cabras cada madrugada con el frontal encendido para tener luz y llevar la leche hasta la quesería unos metros más abajo. Y allí, en un edificio rodeado de prados cercados y del silencio de la sierra camerana, cubierto de placas solares y con una canalización de 200 metros cuadrados para recoger toda el agua que cae del cielo y almacenarla en el aljibe, Alicia prepara la leche para elaborar los quesos, sobre todo semicurados, el producto estrella de Roca de Cabra. Estos quesos curan en torno a un mes en cámara natural, con la ventilación exterior abierta para los mohos que hay en cada estación vayan formando la corteza y den sabor al queso: “más blancos cuando hay más humedad, como vemos en las cortezas de los árboles; luego, en primavera, comienzan a secarse y se vuelven marrones. Tenemos muchas levaduras, alguna rosa que da una tonalidad rosácea a los quesos. Son esporas que entran en la quesería y se van implantando en la corteza del queso”, explica mientras los voltea en la cámara de afinado. En ese cuarto, ahora en pro-

**Alicia Fernández
(Roca de Cabra):
"Estamos en pleno
monte y tenemos
que aprovechar los
recursos que nos da la
naturaleza y que hacen
diferentes a nuestros
quesos"**



YOUTUBE

**Álvaro Capellán
(Valle del Ciloría):
"La mayoría de
nuestros clientes
quieren ver las vacas
y es lo que nos gusta,
enseñarles cómo es
la granja y lo natural
que es todo lo que
hacemos"**



YOUTUBE



ceso de reforma, hay agrupados en las estanterías quesos con distintas formas, cónicos, cuadrados y poligonales, según sea el recubrimiento que Alicia dé a cada corteza al acabar el proceso: pimienta dulce, ceniza volcánica o aceite de estragón.

También hacen queso fresco, solo por encargo por su rápida caducidad, cremas de queso curado y yogures —“densos, parecidos al griego, porque si los hacemos frágiles se desmoronan al llevarlos a Ortigosa con el traqueteo del coche”, apuntilla la quesera—. Y un queso curado exclusivamente para Heladería della Sera, con el que elaboran uno de sus famosos helados.

Ahora Alicia está dándole vueltas a un nuevo proyecto: la elaboración de mantequilla para el restaurante Venta de Moncalvillo. Le gusta experimentar —“si no, me aburro”—, pero cada nuevo proyecto le requiere un esfuerzo gigante y dedicar parte de su poco tiempo libre a hacer una norma nueva que le exige la administración. “A veces da pereza hacer cosas diferentes por eso, por la cantidad de papeleo que requiere,” indica, y reclama un poco de flexibilidad con estas pequeñas empresas artesanales que no pueden afrontar las mismas normas que las industriales. Un extremo en el que también coincide el quesero de Zorraquín, que desechó la idea de vender leche fresca por la cantidad de analíticas que tenían que hacer: “calculo que entre los análisis y los envíos de muestras nos salía unos 450 euros al mes. No nos lo prohibieron, pero no podíamos asumirlo”.

La memoria recobrada en ese territorio fértil que es la sierra riojana da a los productos lácteos que elaboran ambas queserías un valor más allá del artesanal. Son artesanos, sí, pero también únicos. En ningún otro lugar podrían elaborarse, aunque las manos que corten la leche cuajada y prensen las cillas fueran las de Alicia o las de Moira y José Ángel. Si estos queseros hicieran los quesos en otro lugar, serían otros quesos. Y también serían otros si Álvaro no cuidara las vacas como las cuida o Matias careara las cabras por otros montes. Y también serían otros quesos si Policarpo no hubiera dejado aquella vaca cuando vendió las lecheras o si Alicia hubiera olvidado el sabor del queso fresco que elaboraban las mujeres del pueblo en su infancia. Ese patrimonio que es la memoria hace posible que hoy estas queserías únicas vendan unos quesos que saben a teta.

Tras la elaboración, los quesos Roca de Cabra seorean en cámara natural.