

AYER ESTUVIMOS...



... en el departamento de Soriano, paraje Parada Suárez, a la altura del km. 284 de la Ruta 2, participando en una actividad organizada por la Regional Soriana del Plan Agropecuario.

La misma se realizó en el establecimiento del Sr. Dardo O. Grasso y estaban presentes el Técnico en Lechería Reynaldo Martínez, instructor de la Escuela de Lechería (UTU) de Colonia Sulza y la Ing. Agr. Martha Thompson, Técnico Regional del Plan Agropecuario.

¿Cuáles son los aspectos más destacables de los productores de queso artesanal en su zona de trabajo?

- Martha Thompson: Trabajo en una amplia zona del departamento de Soriano, desde Egafía hasta Cardona y en ella, los productores de queso artesanal están concentrados principalmente en Cardona, Colonia Larrañaga, Monzón, El Volcán, Parada Suárez y ampliación de Colonia Larrañaga.

Estos productores en su mayoría manejan explotaciones pequeñas, carecen de asistencia técnica, poseen pocos mejoramientos, y generalmente ordeñan ganados cruzas. En consecuencia tienen baja producción de leche por há. y muchas veces problemas con relación a la calidad del producto, todo lo cual hace que sus ingresos sean muy bajos.

¿Hacia dónde orientan los esfuerzos los técnicos de la zona?

- M. T.: Conjuntamente con el Técnico de la Cooperativa de Rodó, el Ing. Agr. Felipe Piccinino, tratamos de visitar los productores y agruparlos para facilitar la asistencia y para que ellos mismos resuelvan sus problemas, que en general son comunes a todos ellos. Aquí en Parada

Suárez se ha formado un grupo con productores de Santa Catalina y El Volcán. Están comenzando a hacer praderas y además han invitado a un técnico de la Escuela de Lechería para que los asista en el tema de la elaboración de quesos; el Sr. Reynaldo Martínez asiste a reuniones donde se elabora queso artesanal en forma conjunta, se degustan los ya realizados y se discuten los distintos aspectos de la tecnología.

¿Cuáles son las condiciones que hay que tener cuenta para producir queso artesanal?

- Reynaldo Martínez: Las tres pautas fundamentales son:

- Producción de leche higiénica y de muy buena calidad.
- Correcta tecnología en la elaboración del queso, y
- Buena preparación y presentación para su venta.

¿Cuáles son las etapas necesarias para la elaboración de queso fermento?

- R. M.: Las etapas son:
- Medir correctamente la cantidad de leche.
 - Controlar la acidez de la leche; en caso de leche ácida se debe diluir con leche fría.
 - Calentar la leche hasta su coagulación, aproximadamente 34°C.

Durante este proceso y siempre agitando, se agrega:

- * Cloruro de calcio, para mejorar la coagulación (0,25 cm. cúbicos por litro.)
- * Colorante, si es necesario (aunque yo no lo recomiendo.)

* Suerofermento al 3%, que es un cultivo bacteriano vigoroso (ácido) que actuará durante la maduración del queso.

* Al llegar a 34°C agregar cuajo disuelto en agua fría; agitar vigorosamente durante 2 minutos y luego se detiene totalmente el movimiento durante 30 minutos hasta que esté a punto de corte.

4. Cortar la cuajada usando la lira y la cuchara de corte, achicándola hasta el tamaño de un grano de arroz.

5. Agitar lentamente durante 5 a 10 minutos hasta que la cuajada tenga consistencia firme.

6. Comenzar el cocimiento de la cuajada, que en este caso como es queso fermento, se hace hasta 49°C, en no menos de media hora; es un cocimiento lento para que el suero que está dentro del grano salga al exterior lentamente. Al llegar a 49°C, se detiene el calentamiento y se sigue agitando hasta que la cuajada esté seca. Para esto, el quesero debe dar su "punto" personal o sea que es una forma manual y empírica de determinar el grado de humedad de la cuajada.

7. Se deja asentar en el fondo del tacho unos minutos y enseguida se saca el suero para repicar la "madre" y así tener fermento para el día siguiente.

8. Se "pesca" la cuajada con una tela para quesería, tratando de sacarla toda junta, de una sola vez. Se deja sobre la tabla de quesería de 5 a 10 minutos para que salga un mayor volumen de suero de la masa.

9. Se coloca en el molde y se prensa durante 4 a 5 horas, dando vuelta el queso aproximadamente cada hora.

10. Al sacarlo de la prensa, el queso seco y frío, se coloca en un baño de salmuera saturada (20-22%) aproximadamente un día por cada kg. de queso, (por ejemplo, un queso de 8 kg. estará 8 días en salmuera); se da vuelta diariamente para que tome sal en las dos caras.

11. La maduración enzimática y bacteriológica se realiza sobre una tabla en un sótano o habitación fresca

durante un período, que para queso fermento, no debe ser inferior a 45-60 días.

Luego de lavarlo con agua tibia está pronto para la venta.

- **También estuvimos con el Sr. Dardo Grasso, ¿cómo es su predio?**

- Tengo 49 cuadras, aquí en Parada Suárez, y en este momento estoy ordeñando 10 vacas. Saco entre 100 y 150 litros por día, según la época.

- **¿Por qué hace queso?**

- Busco obtener una mejor remuneración por mi leche y el trabajo familiar, ya que me permite criar cerdos y los terneros; en este momento tengo 3 chanchas y 15 lecheros en engorde.

- **¿Cómo vende su queso?**

- Lo vendo cada 14 días en forma particular a un muchacho de Mercedes. En la última venta saqué N\$ 4.200 por kg.

- **Volvemos al Sr. Martínez para preguntarle sobre los aspectos en que los productores de queso artesanal deben insistir.**

- Es muy importante:

* Obtener leche higiénica y

* Utilizar buenos fermentos, fuertes y vigorosos, para lograr una buena maduración.

- **Por su parte la Ing. Agr. Martha Thompson agrega:**

- También es importante continuar trabajando en grupo, para mejorar la asistencia técnica, tanto agronómica como veterinaria y la de los técnicos en lechería. Pero además, este tipo de trabajo es esencial para resolver algunos de los aspectos referidos a la comercialización del producto, un área donde nos queda mucho por hacer...