

Lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

La Finca Hualdo sigue siendo el alma del proyecto y alberga la infraestructura para elaborar sus productos, entre los que destaca el aceite, y ahora el queso

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

El mimo

La Finca Hualdo, esta explotación ganadera está formada por cerca de **2.000 ovejas de [raza manchega](#)**, la autóctona de la zona. Tradicionalmente, la raza manchega se ha considerado de doble aptitud, pues se fomentaba tanto el aprovechamiento cárnico como de la leche. Sin embargo, actualmente destaca la especialización de las explotaciones productoras de leche. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

Para los responsables de esta quesería el bienestar animal es fundamental para producir leche de forma respetuosa y sostenible. Desde el año 2006, manejamos con esmero los animales, prestando especial atención a los aspectos clave.



Cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

En 2017 construyeron una nueva sala de ordeño situada a pocos metros de la quesería. Dotada de una tecnología avanzada, nos ha permitido ganar en rapidez a la hora de ordeñar, pero, sobre todo, estas instalaciones suponen un mayor bienestar para las ovejas. Además, nos permite un mejor seguimiento de la producción y un control exhaustivo de la calidad.

El proceso

El proceso de [ordeño](#) se lleva a cabo dos veces al día: la primera muy temprano y la segunda a partir de las 16h de la tarde, permitiéndonos elaborar nuestros quesos con leche recién ordeñada. Sin dilaciones ni traslados excesivos, utilizamos la materia prima en óptimas condiciones.

Las ovejas disfrutan de los pastos naturales dentro de la propiedad, pastando a diario en nuestras praderas, pastos y rastrojos, al cuidado de los pastores. Esto es esencial para producir una leche de calidad, rica en matices y en

componentes nutricionales y clave, por tanto, para dotar a nuestros quesos de excelentes aromas y complejidad.

La alimentación de nuestros animales se basa en buena medida en lo que se produce en la propia finca, como cereales de invierno, maíz y sus forrajes, alfalfa, paja... mientras, las ovejas devuelven materia orgánica al olivar en forma de estiércol, contribuyendo así a construir un modelo de economía circular

Quesos Hualdo...La Variedad

Esta quesería manchega elabora varios tipos de quesos, uno de pasta semiblanda de corteza lavada y enmohecida, la que consiguen dejando mayor humedad del grano de cuajada al momento de desuerar.

Esto provoca que, durante el afinado, las reacciones bioquímicas ocurran con mayor rapidez e intensidad, dando quesos cuyas texturas se rompen, se ablandan.



El aspecto de los quesos es variable: en los de corteza lavada predominan los tonos anaranjados de los que son responsables la bacteria *Brevibacterium linnes*; en los de corteza enmohecida, se puede apreciar tonos verde-azulados debidos a un gran crecimiento de colonias de *Penicillium roqueforti*.

El interior en ambas variedades es untuoso y algunos carecen de ojos. Los aromas vegetales son más característicos en las cortezas lavadas, y tierra mojada, cuando predomina el moho.

Nuestros quesos de pasta semiblanda tienen un sabor láctico como a mantequilla fermentada, notas vegetales, afrutadas y animal limpio. Final especiado. Gusto residual: heno, moho y nueces viejas. Este queso marida fenomenal con **cítricos, panes de germinados y espumosos.**

...más variedad

Otro de sus quesos más valorados de La Finca Hualdo, es el de pasta dura (con una curación de 4, 7 y 10 meses. Su corteza natural y cepillada le otorga un aspecto como los quesos de antaño. La pasta tiene un tono marfil, en los quesos más jóvenes se aprecia un color ligeramente ocre, sobre todo en los más curados; los ojos son pequeños y bien repartidos.

La textura es firme y algo más friable en los quesos maduros. Presenta aromas más lácticos en los quesos semicurados y a fruta madura, en los curados. El sabor láctico predomina en los semicurados que evoluciona a frutos secos, en los curados. Este queso combina perfectamente con dátiles en rama, pan de centeno y cervezas de abadí



Otro de los quesos emblemáticos de esta quesería es el de pasta **semi cocida** de una curación de 4, 7 y 10 meses. Se trata de un queso que destaca por su textura ligeramente elástica.

En apariencia es un queso de corteza natural y cepillada que recuerda a las elaboraciones tradicionales suizas. Su interior presenta tonos más ocre fruto de la reacción de Maillard que ocurre al calentar la leche a temperaturas por encima de los 40°C.

Presenta pocos ojos y su textura es elástica. Son característicos de estos quesos los aromas a mantequilla, a panadería u obrador. El sabor a toffee va en aumento con la curación. Este queso combina muy bien con calabaza asada, pan brioche y vinos dulces.

Para conocer un poco los entresijos de esta quesería dialogamos con **JOSÉ ANTONIO PECHE** que es el **DIRECTOR general de quesos de Hualdo**.

¿Cómo se presenta el 2022 para el sector quesero?

José Antonio Peche. – Si bien pensamos que, en la industria agroalimentaria, tanto la crisis sanitaria casi pasada y la socio-económica actual, van a tener impacto, el consumidor al que nos dirigimos no va a renunciar a la adquisición de productos alimentarios de alta calidad como es nuestro queso.



Además, parece que la cultura quesera está en auge y son más los emprendedores que se lanzan a la creación de quesos al estilo francés; con ello, están difundiendo la cultura quesera, lo que nos beneficia a todos los que formamos parte del sector.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de

comprar queso artesanal?

José Antonio Peché. – Depende del tipo de cliente. Las personas más cercanas a la gastronomía, valoran mucho mejor este tipo de quesos ya que son conscientes de su riqueza a nivel sensorial y de que viven una experiencia con cada bocado

¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

José Antonio Peché. – Las típicas queserías francesas son cada vez más numerosas en España. Estas aportan cultura entorno al queso y además dan un tipo de servicio que no se encuentra en los supermercados o charcuterías: asesoría de consumo y conservación.

¿Cómo llegó Casas de Hualdo al mundo de los quesos?

José Antonio Peché. – Somos empresas diferentes, aunque bajo el abrigo de un mismo grupo e identidad. Quesos de Hualdo pretende ser el espejo de los AOVEs Casas de **Hualdo**, pero en el sector lactoquesero: aspiramos a ser un referente en el mismo a través de la elaboración de quesos de altísima.

De ningún modo pretendemos ser una empresa de aceites que hace quesos, sino un proyecto innovador y centrado en la creación de valor que se gane el respeto de los expertos y consumidores por sí mismo, rivalizando incluso con Casas de Hualdo en excelencia.



Quesos de **Hualdo** se ha gestado durante años y en su desarrollo no se ha dejado nada a la improvisación, supone así el culmen de años de trabajo con el rebaño de ovejas de raza manchega que lleva presente en la finca desde hace muchos años.

Su ordeño y manejo, así como su alimentación con salidas a los pastos propios, daban como resultado una leche de tal calidad que sólo tenía sentido elaborar quesos con ella.

¿Y qué les llevo a dar ese paso?

José Antonio Peche. –

Detrás de este proyecto se encuentra el carácter emprendedor, que forma parte del ADN de la empresa, y por supuesto, el deseo de poner en valor la calidad de la materia prima.



A esto hay que añadir la voluntad de dinamizar el entorno rural con la creación de empleo cualificado en el sector primario, que de primario sólo tiene el nombre, pues es un sector sofisticado y con una importante carga científica. Queremos demostrar lo que se puede conseguir en el sector agropecuario trabajando con rigor y entusiasmo.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

José Antonio Peche. – Los gustos personales y el uso. Si se quiere dar protagonismo al queso en sí, lo ideal es trabajarlo en una tabla. Siempre conviene no poner más de 6 referencias; entre ellas se pueden elegir la mitad de pastas blandas y la otra mitad de duras, por ejemplo, uno de corteza lavada, uno de pasta azul y una láctica con moho en corteza de blandas y uno de pasta cocida, de oveja tradicional y alguno madurado con algún ingrediente excepcional (trufa, pimentón, hoja de castaño, flores).

A la hora de elegir, hay que decidir intensidad y raza animal, pero siempre me decantaría por artesanos de leche cruda.

¿Qué destacaríais del mundo del queso?

José Antonio Peche. – La variedad y la versatilidad.

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

José Antonio Peche. – Estabilizar las referencias en las que trabajamos y buscar la autenticidad a través del I+D+i. Pretendemos desarrollar nuestros propios fermentos adaptados a nuestra leche y nuestro propio cuajo a partir de nuestros corderos.

¿Cuál es el concepto y la filosofía de vuestra empresa y en particular la quesería?

José Antonio Peche. – Queremos recuperar la vitalidad del medio agrícola produciendo alimentos que son a la vez excelentes, sanos y sostenibles, mientras construimos una marca de calidad, la marca Hualdo, con un propósito muy claro: mejorar la vida del productor y del consumidor y el ambiente rural en el que operamos.