

Maxorata, queso de cabra majorero original

En la isla canaria de Fuerteventura, 1983, nace esta quesería que elabora quesos de forma artesanal, pero sin obviar a las nuevas tecnologías que las adaptado a llevar a cabo una simbiosis para lanzar unos quesos de cabra excepcionales.

Por Ángel Marqués Ávila

Nos declaran desde esta empresa que su misión es la de "*fabricar quesos de forma tradicional pero ajustada a los nuevos métodos, basándose en la diferenciación de los mismos mediante signos inequívocos de calidad y seguridad de nuestros productos, y con una marcada función social orientada al cuidado y desarrollo del sector primario de las islas y sus ganaderos*".

Para conocer más profundamente esta empresa majorera dialogamos con [Ángel González Brito](#), Director Comercial del Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector quesero?

Ángel González Brito.- Pues posiblemente muy complicado para los fabricantes que tengan mucho peso en Horeca y algo mejor para los que tenemos mayor volumen en alimentación organizada.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Ángel González Brito.- Con respecto a este detalle, falta mucha información al respecto... En principio la idea que se tiene es que se elaboran con leche cruda y que son producciones pequeñas... pero, que sea un queso elaborado con leche pasteurizada, no quiere decir que también obtengamos un producto excelente... De la misma forma que no todos los artesanos son de una alta calidad... Por otro lado, la seguridad alimentaria también hay que tenerla en cuenta... hablamos de salud humana.



Maxorata, queso de cabra majorero original

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Ángel González Brito.- En general, hacen una buena labor, pues se suelen informar muy bien de lo que ofrecen, sus características, bondades, esto en una gran charcutería es más complicado...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es momento de la elaboración de quesos artesanales en España?

Ángel González Brito.- Al menos hasta el año pasado vivía un momento dulce, con gran aceptación e interés por parte de los consumidores. La crisis sanitaria y la menor capacidad

adquisitiva es posible que lastre las compras de estos productos y que el consumidor se centre en una cesta de la compra más básica.





Ángel Marqués Ávila.- ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Ángel González Brito.- En mi caso llevo más de 25 años, después de una etapa de Comercial de productos de alimentación.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Y qué te llevo a dar ese paso?

Ángel González Brito.- El participar en un proyecto muy bonito y ambicioso, con una gran transcendencia Insular.

Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Ángel González Brito.- Pues tenemos muchos quesos para elegir, podemos decir que hay uno para cada ocasión, dependiendo si lo hacemos en picoteo, de postre, en desayuno, en la cocina.... Si queremos algo de variedad, elaborar una tabla de queso es una gran idea y siempre quedarás bien.



Ángel Marqués Ávila.- ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Ángel González Brito.- Es un mundo muy apasionante y todavía algo desconocido...aunque la tendencia es que haya cada vez más cultura del queso.

Ángel Marqués Ávila.- Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Ángel González Brito.- Seguiremos apoyando al sector y a nuestros Ganaderos, pues sin ellos no podríamos elaborar nuestros maravillosos quesos. Dándoles formación, consiguiendo alimentación para el ganado a precios más razonables, conseguir que sea un proyecto rentable para ellos...

Ángel Marqués Ávila.- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Ángel González Brito.- Seguir con la fabricación de un queso tradicional usando las nuevas tecnologías. Mantener el sector quesero y ganadero de la isla.