



## Enric Canut

Experto en quesos y lácteos

# “En Extremadura hay buenos mimbres lecheros y queseros para ampliar su oferta”

**E**nric Canut es uno de los grandes expertos queseros de España, con numerosos libros y actividades en el sector en las últimas cuatro décadas. Ahora como socio y asesor gastronómico en Ardai, una de las distribuidoras de quesos artesanos más respetadas. “Nunca antes la alimentación en general y los lácteos en particular habían sido tan baratos, y eso arrastra a que no se pague con justicia los productos lácteos bien hechos”

### ¿Qué opinión le merecen los quesos extremeños?

Desde muchos años he definido a Extremadura como “la bella durmiente” de España. Tiene grandes recursos en todo: territorio, agua, clima, recursos humanos, tradición alimentaria y gastronomía... Pero no acaba de despertar con la potencialidad que tiene. En cuanto a los quesos, tiene 3 DOP importantísimas (Torta del Casar, Serena e Ibores) y una multitud de otros quesos que gustan en el mercado nacional y de exportación: Sudao, Acehúche, de La Vera...

¿Qué falta? Que Extremadura crea en sus posibilidades y las explote. Falta, quizás, apuestas emprendedoras, porque los quesos son excelentes, variados, diferenciados, distintos y con un amplio hueco en los mercados. No olvidemos que hace apenas 25 años, apenas se conocían las Tortas, y ahora son uno de los signos de identidad extremeños en los mercados emergentes. Su carta de presentación.

### La Torta del Casar y el Queso de la Serena ¿están suficientemente valorados?

Comienzan a estar valorados tanto en el mercado español como en el de exportación. Pero les falta un paso más. Un proyecto más decidido. Continúan siendo quesos irregulares, con altibajos estacionales,

con notas sensoriales aún demasiado agresivas para el actual paladar (amargor, acidez acética, cierta agresividad de sabor y retrogusto).

Si hasta ahora han sido un descubrimiento para los mercados urbanos por su novedad y desconocimiento, a partir de ahora necesitan una puesta al día para las necesidades y gustos del mercado más generalistas. Creo que han tenido una crisis de crecimiento y ahora deben resituarse, ajustarse y decidir a qué mercados y a qué tipo de consumidor quieren ir a parar y adecuar su producción y estacionalidad a los gustos del mercado gourmet y exigente, el más interesante para Extremadura, sin olvidar ni renunciar a otros tipos de mercado.

### ¿La industria quesera fabrica cada vez más quesos acomodados a los gustos del consumidor? ¿La mezcla ha hecho mucho daño?

Nada tiene que ver la mezcla de leches con la acomodación. De hecho, soy un defensor de los buenos quesos de mezcla. Y no me refiero a las banalidades de los “tipo manchegos” de gran consumo. Me refiero a quesos, desde frescos, tiernos o curados donde la mezcla de la cabra y la oveja aporte sabores, aromas y texturas que los quesos de una sola leche no pueden llegar.

Creo que el panel quesero tradicional extre-

meño daría juego para crear una gama de quesos, tantos puros como de mezcla y de diversa intensidad sensorial, para un abanico de consumidores mucho más amplio que el actual, sin entrar en la banalización que, a mi juicio, sería el gran error de la quesería en Extremadura

### ¿Hacia qué formatos y presentaciones de quesos se tiende más en la actualidad?

La pieza pequeña se impone. Pero el troceado, hecho con gracia, también. Es la venta en pequeñas cantidades, variada y que dé servicio al consumidor en cuanto a la cantidad y diversidad, manteniendo el sabor y la personalidad. El mercado acepta de todo si está bien hecho, es creíble y transparente su origen y manipulación.

Más que hacia qué formatos o presentaciones se tiende, la reflexión sería qué nichos de mercado se quiere ocupar acercarse y qué necesidades tienen. Quesos ecológicos, o naturales, o de ganadería extensiva, o de dehesa, o de monte, sin menospreciar quesos de gran consumo donde la relación calidad / precio destaque. En Extremadura hay buenos mimbres lecheros y queseros para ampliar el panel de la oferta quesera

### En los últimos tiempos parece existir un boom de los productos de cabra, incluidos los quesos que abundan en Extremadura, como los de Ibores o Acehúche ¿Es un tipo de queso diferente?

Evidentemente. Como los quesos atortados o los frescos, tanto de cabra o de oveja, o sus mezclas. Sí, hay una moda por la leche y los quesos y derivados lácteos de cabra. O sea, un filón que Extremadura también debe explorar y explotar. Como digo desde el principio: buenos mimbres para tejer un sinfín de cestillos y cestas queseras que recoja las necesidades de un mercado consumidor cambiante y para nada monolítico.

