

Fondo Propyme fortalece industria de quesos Biamonte

L'Arún: un queso maduro de calidad elaborado en Costa Rica

Silvia Arias
Periodista CONICIT
sarias@conicit.go.cr

A cualquiera que camine por una pequeña urbanización céntrica en el Cantón de Vázquez de Coronado, le es difícil imaginar que a pocos metros, cruzando un portón, al mejor estilo de las Crónicas de Narnia, se encuentra una pequeña finca que pareciera haberse quedado viviendo en un pasado mágico, dejando entrar algunos rayos de innovación que le impulsan hacia un futuro promisorio.



Algunos quesos en proceso de maduración.

Nos referimos a la finca que alberga la Industria de Quesos Biamonte, una hermosa área recorrida por un camino floreado, que incluye un jardín de niños preescolar rodeado de árboles, cabras, un establo con caballos y... una fábrica de quesos.

Adriana Miranda una joven mamá, estudiante, empresaria y egresada de la Escuela de Ganadería inició fabricando sus quesos para el consumo de la familia, luego construyó una pequeña planta artesanal de quesos, más sin embargo, estaba deseosa de crecer. Como parte de su crecimiento, ingresó al programa Innovex de la Cámara de Industrias de Costa Rica y es ahí donde conoce sobre el Fondo Propyme.

"El avance que obtuvimos con el fondo Propyme fue muy provechoso. Nosotros no teníamos la tecnología ni los conocimientos necesarios para realizar un producto como el queso maduro que hemos elaborado. Propyme nos permitió contratar a Iñaki

Tablado, un maestro quesero español que todavía está aquí con nosotros y es quien nos ha ayudado más con el proceso de producción".

Hay un antes y un después de proyecto Propyme para esta industria.



Luego de 2 meses aquí el queso pierde máximo 20-25 por ciento de su volumen y humedad, y lo que va a ganar es en la fermentación y en el sabor.



Yogurt.

Con los fondos del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Telecomunicaciones se propusieron hacer un queso maduro llamado L'Arún que es el nombre de una montaña en Navarra en el norte de España. L'Arún es un queso que actualmente tiene gran demanda y ya es buscado por los clientes en supermercados de prestigio en el país.

En la fábrica

En la fábrica nos invitan a hacer un recorrido que nos permite ver los diferentes productos que fabrican, y las diferentes etapas del proceso de producción de los mismos. El queso, que requiere varias semanas para su maduración, también necesita de una manipulación muy cuidadosa para que llegue a su punto y la experiencia de Iñaki ha sido crucial para el mejoramiento del producto y los procesos.

"Los nuevos procesos realizados nos permiten tener un "stock" de producto que tiene una fecha de vencimiento de hasta un año y paralelamente hemos ido mejorando todos los otros procesos", comenta Adriana. Actualmente buscan la forma de almacenar parte de la producción debido a que una de las limitantes para producir es la estacionalidad de la leche de cabra.



El mundo del queso es un mundo muy amplio, la cultura es una cosa que va cambiando poco a poco. Mucha gente se está dando cuenta que el queso no tiene que ser importado para que sea bueno.

En cuanto al precio, el queso maduro tiene que ser más caro que un queso fresco, por una cuestión muy básica " si le hago un queso y me lo compra es un proceso muy rápido y corto, pero si yo hago un queso y lo cuido dos meses, el consumo de electricidad y todo el cuidado que requiere, más lo que se pierde en volumen y el trabajo adicional que se le ha puesto, todo eso requiere ser recuperado", comentó el experto. Actualmente, además de quesos frescos y maduros, producen yogurt y mantequilla. A futuro, esperan continuar mejorando los procesos, el equipamiento y el abastecimiento en temporada alta con el fin de poder suplir la alta demanda de un queso ya posicionado en el mercado nacional.

En la época lluviosa tienen muchísima producción de leche y también el compromiso con los productores de comprar toda esa leche, en esta época llegan a procesar hasta tres mil litros a la semana. En verano, no tienen tanta suerte con los insumos de leche y a pesar de tener mucha demanda, no pueden ofrecer la cantidad de productos que quisieran.

Otra característica para la producción del queso es la temperatura y la humedad, según nos cuenta Igñaki, "En Europa hoy en día siguen habiendo cuevas para la producción y añejamiento del queso, pero con equipamiento y tecnología se puede conseguir esa humedad, porque si no hay humedad para madurar los quesos, estamos muy mal. Lo primero que se intentó aquí es lograr un clima de humedad para hacer ese queso, L' Arún, salga bien.

