

▶ FINALISTA DEL CERTAMEN EMPRESA DEL AÑO 2011 DE 'MEDITERRÁNEO'

LA COMPAÑÍA DESEMPEÑÓ UN PAPEL CLAVE EN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR EN LOS AÑOS 80

# Quesos de Almassora abandera la producción excelente con leche fresca del Maestrazgo



▶ La sede de la firma, donde trabaja el grueso del equipo humano, se encuentra en el polígono industrial Mijares de Almassora.

La empresa utiliza leche de cabra y oveja sin sucedáneos ni conservantes

DIANA GALÁN  
especiales@epmediterraneo.com  
CASTELLÓN

Quesos de Almassora fabrica y distribuye desde 1985 quesos de alta calidad de leche de cabra y oveja elaborados con leche del Maestrazgo de Castellón. Su afán por lograr la mejor calidad, llevó a la firma a tener un papel protagonista en la modernización del sector a nivel provincial. Un hecho que le ha valido la nominación de finalista del certamen Empresa del Año del Periódico **Mediterráneo**.

Los gerentes de la firma, Fernando y Juanjo Gil, recuerdan que "en los años 80, el sector ganadero productor de la leche de cabra en la provincia de Castellón era arcaico y hacía uso de técnicas que degradaban la calidad de la materia prima. El productor añadía a la leche conservantes que la alteraban y obligaba al queso a emplear sustancias que corrigieran su efecto, con lo que se alteraba la forma tradicional de elaboración del queso y su resultado distaba mucho del sabor y la textura tradicionales. Además, las cualidades organolépticas y nutricionales del producto menguaban debido a la mala conservación de la materia prima".

**PROGRESO** // Durante aquella época, la firma mantuvo muchas reuniones con los productores de leche del Maestrazgo con el fin de transmitirles la necesidad de modernizar y racionalizar sus explotaciones. Participaron



▶ La firma realiza estrictos controles de calidad en la producción.



▶ Los ingredientes de primera calidad son el secreto de sus quesos.

asociaciones de ganaderos, veterinarios y también fabricantes de maquinaria. Fruto de aquellas conversaciones Quesos de Almassora instaló, sin contraprestación alguna, tanques de frío en las explotaciones lácteas para evitar el uso de aditivos y conservantes que menoscabaran la gran calidad de la materia prima. Además, la empresa fomentó el uso de máquinas de ordeño automático de

los animales. Esto redundó también en beneficio del ganadero, ya que al racionalizar su actividad aumentó su productividad, fomentando su interés por las nuevas tecnologías y mejorando su calidad de vida. Además, la calidad de la leche se optimizó.

Todo este esfuerzo promovido por Quesos de Almassora fue acompañado por la adaptación de sus instalaciones y transportes



▶ Los gerentes apuestan por la continua modernización del sector.

## La firma logra el Super Gold de los World Cheese Awards por su tierno de oveja

▶ La firma elabora una amplia variedad de productos lácteos, tanto frescos como madurados. "Nos enorgullece la recuperación de quesos de nuestra provincia, como el 'formatge de cassoleta', un tipo de queso fresco muy demandado y que estaba prácticamente extinguido debido a las exigencias sanitarias de elaboración y conservación", explican los gerentes.

▶ Además, el pasado mes de noviembre del 2011, los World

Cheese Awards celebrados en la localidad de inglesa de Birmingham premiaron con el Super Gold a uno de los productos de la firma: un queso tierno elaborado con leche de oveja procedente del Maestrazgo de Castellón; también clasificado en el Top 16 por estar entre los 16 mejores quesos del mundo. En el mismo certamen la empresa almassorina fue premiada por el mismo producto con el galardón al mejor queso de España, tras competir con 2.500 variedades a concurso.

para que no se rompiera la cadena de frío que garantiza un producto final excelente.

En el 2008 invirtió en una nueva fábrica situada en el polígono industrial Mijares, con tecnología puntera en la fabricación de quesos. Ahora, su filosofía se basa en la calidad total. A nivel de producto esto se plasma en unos productos que mantienen las características de los quesos autóctonos.

Para ello utiliza desde los inicios la mejor materia prima, la leche del Maestrazgo de Castellón. Además, para asegurar los niveles de calidad emplea leche sin sucedáneos, y realiza una maduración lenta, sin aceleradores de los procesos y sin conservantes en toda la cadena de fabricación.