

# La última novedad en quesos se llama Lakta

**Agrocantabria.** Con esta apuesta, la cooperativa pretender dotar de un valor añadido a la producción agroganadera de sus socios

SARAY CEBALLOS

Si pensamos en quesos de Cantabria seguro que somos capaces de enumerar un amplio abanico de variedades. Es un sector rico y las cifras lo avalan: existen más de 250 tipologías diferentes elaborados por 50 productores cántabros. A este listado se ha sumado recientemente Agrocantabria. La cooperativa ha querido dar un paso más en la gestión de los más de 70 millones de litros de leche anuales que producen sus socios y sacar su propia gama de quesos: Lakta.

Se trata de una iniciativa que, según su director general, Francisco José Nomdedéu, es fundamental para el futuro del sector ganadero en la región. «Ya no se trata solo de recoger, distribuir y comercializar la leche», ha señalado, «sino de transformarla y ofrecer productos derivados con valor añadido».

Así, y al igual que venían haciendo con la carne, Agrocantabria llega con su producto directamente al consumidor y lo hace con unos criterios de sostenibilidad, bienestar animal y seguridad alimentaria. Unos valores que son «fundamentales en los



Lakta se comercializa en tres formatos, entre ellos el baby. CELEDONIO

tiempos que corren», y con los que se busca, ante todo, «la rentabilidad económica de las explotaciones», ha destacado.

### Maduro y semicremoso

Elaborado por Lácteas IberCantabria y nutrido con leche de vaca frisona, Lakta se caracteriza por su tipología madurada y su textura semicremosa, así como por su sabor láctico con un gusto final a nata dulce y con notas de frutos secos. Se comercializa en

tres formatos distintos: redondo, baby de 500 gramos y barra, y «hoy están presentes en algunas de las cadenas de supermercados más importantes de España», según Nomdedéu.

Con esta apuesta la cooperativa avanza en su objetivo de consolidar y desarrollar un proyecto lácteo propio. «Próximamente lanzaremos nuevas referencias de quesos, pero estos son solamente el inicio de esta aventura», ha avanzado.

MÁS QUE PALADAR  
ÁNGEL LUIS GÓMEZ CALLE  
Análisis organoléptico

## El queso, sentidos y sensibilidad



Al acercar el queso a la nariz se percibe su olor e intensidad. DM

Estoy seguro, queridos gastrolectores, que cualquiera de ustedes ha participado directa o indirectamente en una cata de vinos; se habrá maravillado con sus colores y tonalidades, y quizá haya sentido cierto placer con determinados aromas y sabores. Pero, ¿y con el queso? ¿También podemos catarlo? Por supuesto que sí, y yo voy a intentar explicárselo en unas pocas líneas...

Para ejecutar de una forma correcta el análisis sensorial o la cata de un queso debemos de seguir un orden en la utilización de nuestros sentidos; comenzaremos observando al queso, intentando ver su color, tanto exterior –en la corteza– como interior. Nos fijaremos en sus ‘ojos’ o agujeros que en algunos casos serán significativos de posibles irregularidades –Manchego o de Nata– y en otros formarán parte de la correcta elaboración como

en el Emmental; después de los pequeños detalles, acabamos esta fase visual valorando su aspecto, factor determinante y en ocasiones ambiguo cuando intentamos juzgar la calidad de un queso.

De los ojos pasamos a la nariz y nos adentramos en el fascinante mundo de los aromas y olores de los quesos... A hongos (Mahón), a yogurt (Las Garmillas), a frutos secos (Quesoba), a caramelo (Gouda viejo)... Descubrimos su potencial aromático y también con la nariz podremos encontrar posibles defectos y aproximarnos a su estado de maduración.

Y llegamos donde todos queremos cuando tenemos un trozo de queso en el plato o en nuestras manos: ¡A la boca! Trozos pequeños, intentando sostenerlo en nuestro paladar y buscar la salinidad de un Picón Bejes-Tresviso, la cremosidad de un Divirín, la elegancia de un Brie, los cristales del Parmesano, la untuosidad de un Stilton, la plenitud de un Camembert, la delicadeza de un queso de Pido o el esplendor de un Comté con 36 meses de curación que les hará tocar el cielo gastronómico.

La cata debe realizarse siempre en un lugar con buena luz, sin aromas extraños y en una posición que nos resulte cómoda, mejor sentados. Es un ejercicio personal, los comentarios y cambios de impresiones los dejamos para el final. Para cambiar los sabores de un queso a otro, agua, picos de pan o mejor aún, gajos de manzana Gran Smith. Porque no olviden ustedes que estábamos hablando de catar un alimento, los maridajes y las armonías del queso con alimentos líquidos y sólidos los dejamos para otro momento. El queso da mucho para hablar... ¡y disfrutar!

**QUESO LAS GARMILLAS**

Bº LA BÁRCENA - 39840 AMPUERO (CANTABRIA)  
TFNO. 942 63 42 91  
www.quesolasgarmillas.es  
E-mail: info@quesolasgarmillas.es

**QUESERÍA**  
de mí sin ti

1917 2020

**MÁS DE 100 AÑOS CONTIGO**

www.lapasiegadepenapelada.com • 942539261  
La Cavada • Cantabria