



Quesería artesanal Moncedillo, CEDILLO DE LA TORRE



dad de la leche, algo que se nota en sus quesos y yogures. Porque si algo tiene claro Moncedillo es que quieren elaborar productos con la leche de la oveja churra autóctona de la zona.

Todo el proceso es absolutamente artesanal: moldean, voltean y cepillan cada una de las elaboraciones a mano, además de no añadir ningún tipo de estabilizantes, conservantes ni fungicidas en corteza. De hecho, una vez alcancen el nivel óptimo de producción, pretenden mantenerse ahí para no industrializar el proceso de elaboración.

Están en un nivel de crecimiento muy atractivo; ya no solo se les conoce en la zona, sino que Mon-

cedillo puede encontrarse en distintos puntos de venta en España, además de dar el salto fuera de nuestro país. En septiembre estarán presentes en la Feria Internacional de Bra, en la provincia de Cuneo (Italia), ofreciendo sus productos. Además, recientemente han dado el salto a Estados Unidos gracias a Rogers Collection, una distribuidora estadounidense de productos de alta calidad que ha introducido sus quesos en este país, presentándolos el pasado mes de junio en la Summer Fancy Food Show 2019, un evento gastronómico con productos de gran nivel de diferentes países de todo el mundo. Algo que no está nada mal para un negocio romántico...

Un producto con carácter y elaborado de manera personal

Hablar de Moncedillo no es sólo hablar de quesos artesanos; es nombrar un negocio comprometido que además forma parte de *Alimentos del camino*, la primera comunidad *slow food* de España.

Para hacer queso, como todo en la vida, hay que saber. Esther y Joaquín desconocían por completo este mundo, pero la idea de tener un negocio propio en el medio rural les animó a lanzarse a la aventura y poner toda la carne en el asador. Parece que no se equivocaron. Tras nueve años desde que cogieran una fábrica de quesos artesanos en funcionamiento pueden presumir de haber conseguido un producto con un carácter diferente que les ha valido varios premios. Para ello, comenzaron aprendiendo con el anterior dueño de la quesería, para después iniciar su andadura en solitario, para lo que contrataron un maestro queso que les enseñó lo que necesitaban saber. Aún así, ellos siguen innovando y son varios los premios que han conseguido.

A los dos siempre les ha gustado

el campo; dedicados al mundo del cine y la imagen, siempre tuvieron en mente la idea de un negocio en el medio rural. Tras varias ideas que finalmente no cuajaron, el proyecto de la quesería surgió por casualidad, y aunque Joaquín siempre vio en ella un negocio más romántico que rentable, una vez metido de lleno y dedicar gran parte de su tiempo, esfuerzo e ilusión, vio que el proyecto era algo suyo que ya no podía dar marcha atrás. Empezaron en el año 2010, y en octubre del año siguiente sacaron un yogur y el primer queso con su marca propia. A partir de ahí, empezaron a acudir a ferias de prestigio a nivel nacional para darse a conocer y empezar a comercializar sus productos. En la actualidad, elaboran cinco tipos de quesos: dos texturas y cinco paladares, Moncedillo original, de pasta blanda no presen-

da; Moncedillo Red, hermano del original, envuelto en pimentón de la Vera, Moncedillo Blue, primer queso azul de origen segoviano de leche cruda de oveja churra, queso tradicional de pasta prensada con dos maduraciones curado de 3 a 4 meses, y Moncedillo Viejo 9 meses. Además del espectacular yogur de oveja y la armoniosa crema de queso. Varios de ellos han sido elegidos como producto del año por la prestigiosa Guía Repsol.

La leche con la que elaboran sus quesos proceden de una ganadería de ovejas churras propiedad de unos familiares en Cedillo de la Torre, que pasa escrupulosamente todos los controles de sanidad necesarios; de una calidad extraordinaria, tras treinta y ocho años realizando una mejora en la genética de la oveja churra han conseguido aumentar la cantidad y cali-



Moncedillo
Travesía del Terrero, 28
Cedillo de la Torre (Segovia)
Tel: 921 556 285
info@moncedillo.com
www.moncedillo.com

Slow Food* Comunidad ALIMENTOS DEL CAMINO DE SANTIAGO

Clínica Dental ARANDA

PLAZA MAYOR, 12 LOCAL
40500 RIAZA (SEGOVIA)
TEL. 921 55 10 56

La odontología con la alta calidad acreditada tras 20 años de experiencia en nuestro centro de Aranda de Duero
ahora también en Riaza

SCANNER DIGITAL
IMPLANTOLOGÍA
ORTODONCIA
ENDODONCIA
PRÓTESIS
PERIODONCIA
ODONTOPEDIATRÍA

www.clinicadentalaranda.es