## Productores de queso en Jalisco

# De orgullo estatal

**Areli Ávila**

Entre las delicias jaliscienses que se producen de forma artesanal en el Estado destacan los quesos de leche de vaca, cabra y oveja que embelesan a los más exigentes paladares a nivel nacional.

En pequeñas y medianas fábricas ubicadas en Atotonilco, Ocotlán, Tlajomulco de Zúñiga, Arandas y San Miguel Cuyutlán, cinco productores transforman la materia prima en sencillos y complejos quesos que se distribuyen en la Ciudad. Conózcalos y disfrute de sus esfuerzos por llevar calidad a la mesa.

### Al rescate de la tradición

- Retomando los pasos de su fallecido esposo André Bajeux, reconocido como el primer productor de quesos tipo europeo en México hace 28 años, Carmen Martínez destina la mitad de su producción de Lacto Agro, S.A. de C.V. (El Cuervo Sabio) a la Ciudad de México y el resto a Colima, Cancún, Cuernavaca, Puebla y Guadalajara, específicamente en Walmart, Comercial Mexicana, El Cuervo Sabio, Talento, La O, Quinta Real y Fiesta Americana.
- **Año de inicio de producción:** 1981 (su fábrica en Guadalajara inició en 1984), con 200 litros de leche al día.
- **Producción actual:** 10 mil litros de leche al día.
- **Materia prima:** La obtienen con los lecheros de Tlajomulco de Zúñiga, La Cañada y Lomas de Tejeda para la leche de cabra.
- **Contacto:** Restaurante El Cuervo Sabio, Avenida Américas 253, casi esquina Garibaldi.
- 3336-6452 y 8025 y (04433) 1407-3241

Roberto Antillón / Locación: Fábrica La Quesería Lácteos de Antaño en San Miguel Cuyutlán.

### El enfoque gourmet

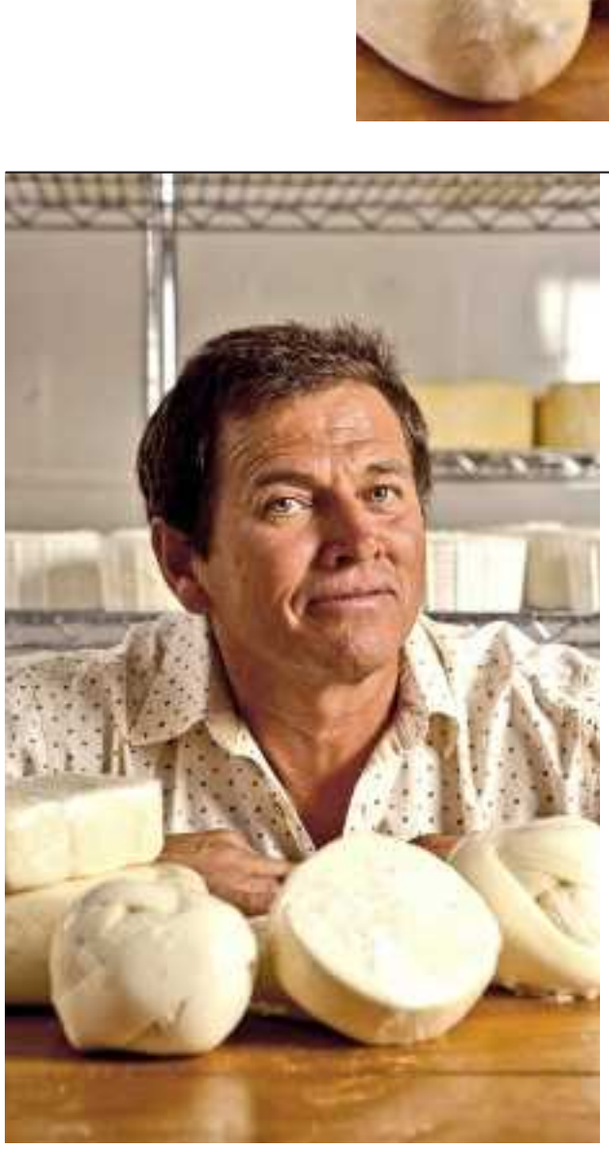
- Dos de los mejores restaurantes de México -Pujol en la Ciudad de México y Café des Artistes en Puerto Vallarta- tienen entre sus selectos proveedores a Salvador González Rubio, copropietario y director general de QuesArt, quien envía el 90 por ciento de sus quesos a la capital del País y el resto a la zona de Vallarta (donde organiza un evento de quesos en el Festival Gourmet) y a Walmart y Superama en Guadalajara.
- **Año de inicio de producción:** 1995, con 100 litros de leche para hacer rollitos de cabra y feta.
- **Producción actual:** 3 mil litros de leche diarios.
- **Materia prima:** La obtienen de sus 500 cabras, 100 ovejas y 40 vacas y también la compran a ganaderos de la región de Los Altos.
- **Contacto:** Km. 6.5 Atotonilco-Autlán (50 minutos) salvador_glezr@hotmail.com
- 3720-9324 y (01391) 917-1192 Venta a menudeo en su fábrica o en tiendas de autoservicio.

### El toque juvenil

- Claudia Medina y su socio Jesús Morales se estrenaron hace dos años y medio como productores de quesos y distribuidores de vinos con su microempresa Vinos y Quesos Mexicanos. Con una visión fresca ya abrieron mercado en Ciudad de México, Colima, Monterrey y próximamente Cancún y Tepic, atendiendo clientes como Mata Tinta y Caloste en Tlaquepaque y el Hotel Presidente InterContinental Guadalajara.
- **Año de inicio de producción:** Del 2004 al 2007, con menos de 100 litros diarios para quesos de cabra, adobera y panela.
- **Producción actual:** 200 litros de leche diarios.
- **Materia prima:** La consiguen con los mismos ganaderos de Ocotlán.
- **Contacto:** Av. San Francisco 3429, Col. Jardines de los Arcos
- 8995-4477 y (04433) 3138-1344 claudiamedina@vinosyquesos.com.mx / www.vinosyquesos.com.mx

### Hecho 'en casa'

- En San Miguel Cuyutlán, Antonio Sánchez encontró hace un año el sitio ideal para montar su pequeña fábrica La Quesería Lácteos de Antaño, donde elabora los quesos mexicanos con los que agasaja a los comensales de Los Chilaquiles en Guadalajara y Puerto Vallarta, y los que vayan a comprarlos a menudeo a la tiendita montada afuera de este restaurante tapatío.
- **Año de inicio de producción:** 2008, con 700 litros a la semana
- **Materia prima:** En ranchos lecheros del municipio de Tlajomulco de Zúñiga.
- **Producción actual:** 330 litros de leche al día.
- **Contacto:** Lázaro Cárdenas 2729, esquina Paseo de la Arboleda.
- 3647-8910 y 3647-8773. Venta al público en Los Chilaquiles ts@loschilaquiles.com / www.loschilaquiles.com



### Rinde honor a sus raíces

- Ese taco o cazuelita de queso derretido que se degustan en Los Chilaquiles, Karnes Garibaldi, El Sacromonte y La Vaca Argentina sale de los establos y la fábrica de Jesús Hernández Aldana, encargado de ventas y producción de Quesos Moy, quien junto con su familia elabora quesos desde hace 37 años. Hoy, su producto está en la Ciudad de México, Aguascalientes y León.
- **Año de inicio de producción:** 1972, con 20 litros diarios de leche.
- **Producción actual:** 7 mil litros diarios.
- **Materia prima:** La producen en sus establos, donde ordeñan alrededor de 150 vacas. También compran a ganaderos leche previamente seleccionada y certificada.
- **Contacto:** Corregidora 12, Rancho la Hacienda de Guadalupe km. 9 Carretera a Atotonilco, Santa María del Valle en Arandas.
- (04433) 1101-3932, (01378) 786-9076 y (01348) 718-0400. Pedidos en Guadalajara los lunes y martes al (04433) 1101-3932.

### Acompáñelos con...

**Dicen que el mejor compañero de un queso es un vino, por ello haga la prueba maridando los distintos tipos de queso producidos en Jalisco con diversos caldos de venta en la Ciudad:**

**MEXICANOS (PANELA, OAXACA, RANCHERO):**

- Viña Esmeralda de uvas Moscatel y Gewürztraminer de la casa Torres en España.

- Santa Digna Chardonnay y Santa Digna Merlot de la casa Torres en Chile.

**FRANCESES (CAMEMBERT, BRIE, CANTAL, ROQUEFORT):**

- Emina 100 por ciento de uva Tempranillo o Matarromera Gran Reserva de Bodegas Matarromera en Ribera del Duero, España.

- Salentein Malbec de la casa Bodega Salentein en Argentina.

- El Gran Vino Tinto de Chateau Camou en México.

**ITALIANOS (CABRA, FORMAGGINI, PROVOLONE, PECORINO):**

- Danzante Chianti de cepa Sangiovese de la bodega Danzante en Italia.

- Om de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon creado por Javier Orozco (Saint Vincent Wine) en México.

**GRIEGOS (FETA):**

- Gran Sangre de Toro de uvas Garnacha, Mazuelo y Syrah de la casa Torres en España.

**HOLANDESES (EDAM):**

- Finca El Portillo Malbec o Merlot de Bodegas El Portillo en Argentina.

- Monte Xanic Calixa de la casa Monte Xanic en México.

**SUIZOS (RACLETTE, EMMENTHAL):**

- Banrock Station Chardonnay de la bodega Banrock Station en Australia.

**CON TODOS:**

- Cava Cordon Negro Brut de Bodegas Freixenet en España.

**Maridajes:** Stephanie Desouches, gerente de relaciones públicas y sommelier de Bodegas La Negrita.

**Nota:** Consígalos en Bodegas La Negrita al 3611-1130, Saint Vincent Wine al 3188-0355 y Viparmex al 3811-8141 y 3811-8632.