

LA CONSELLERIA DE COMERCIO E
INDUSTRIA DEL GOVERN RECONOCE
LOS AÑOS DE DEDICACIÓN Y
EXPERIENCIA EN EL OFICIO.

El maestro artesano de Torralba

El gerente de la firma Nicolás Cardona
acaba de lograr la distinción

A.M.O.

El Queso-Mahón Artesano Torralba, acaba de lograr un nuevo reconocimiento. Nicolás Cardona, gerente de la firma, ha sido distinguido con la carta de maestro artesano que concede la Conselleria de Comercio e Industria del Govern a propuesta de la Comisión de Artesanía de las Islas. Cardona entra así en el selecto "club" de profesionales del sector en Menorca que cuenta con esta distinción.

La calidad artesana del queso que comercializa basado en una rigurosa selección de la materia prima, unido a la experiencia que le otorga toda una vida dedicado al oficio han sido claves para lograr este reconocimiento. Logro que se suma al que ya tienen sus quesos situados bajo la protección del Consejo Regulador del Queso Mahón-Menorca.

Al igual que su abuelo José

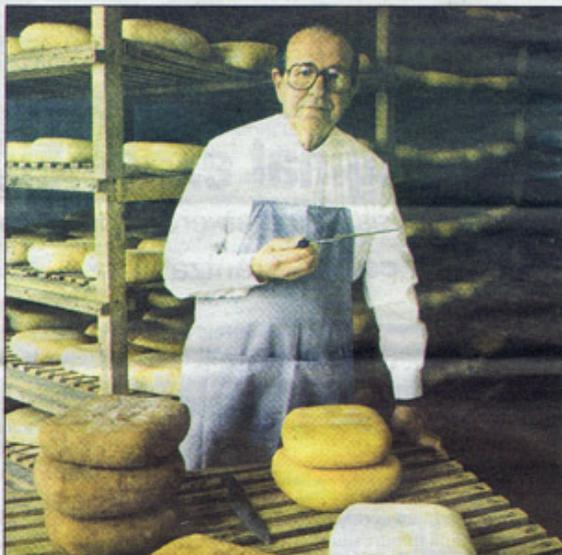
En la actualidad Torralba comercializa quesos procedentes de ocho predios seleccionados por Nicolás Cardona según sus exigentes parámetros de calidad y los análisis e inspecciones periódicas realizadas por el Consejo Regulador; S' Arangí, Biniguarda, Son Arret, Binixabó, Son Olives, S' Aranjassa, Son Savineta y Ses Costes.

Maduración

Entre los meses de octubre y mayo, una vez por semana, recibe remesas de entre siete y ocho toneladas de queso de apenas unos días. Después llega el laborioso trabajo manual que le ha proporcionado la distinción como maestro artesano y que comienza en la selección "una a una" de las piezas, donde el "tacto" aprendido en el oficio determina la calidad. Algunas "fogasses" pasan las dos primeras semanas en cámaras frigoríficas



PRESENTE. Nicolás Cardona junto a uno de los secaderos ARCHIVO



donde cada semana se impregna el queso con aceite y una capa de pimentón. Nicolás Cardona fue el primer fabricante en utilizar esta especia que ahora se ha convertido en una nota distintiva del queso Mahón.

Cardona comenta que el secreto de la elaboración se encuentra en la maduración a temperatura ambiente, un proceso lento y laborioso que en la actualidad pocas firmas realizan "El queso madurado en cámara frigorífica tiene un sabor distinto al que lo hace a temperatura ambiente", comenta. De los 2,2 millones de kilos de queso Mahón con denominación de origen que se producen hoy día, tan sólo la cuarta parte se elabora de forma artesanal, el resto sigue procedi-

LOS QUESOS ARTESANOS
DE TORRALBA MADURAN
A TEMPERATURA
AMBIENTE

mientos más industrializados.

Torralba comercializa alrededor del 80 por cien del queso que elabora en Mallorca, algo más del 10 por cien en Catalunya y cerca del 5 por cien en Gran Bretaña. "El mejor queso se produce entre noviembre y mayo, cuando los pastos están verdes. Esto nos obliga a tener una provisión para todo el año, acumulamos mucho queso en los secaderos", comenta. Nicolás Cardona mantiene, con la ayuda de su mujer Rosa Gornés, la tradición artesanal legada por su abuelo y por su padre, pero la continuidad de la firma depende de que sus hijas Cristina y Corin continúen el oficio familiar. Afortunadamente, la carta de maes-