

EL FIN DEL PASTOREO



■ El pastor poeta

José Domingo de León Dorta (87 años) es de los últimos pastores antiguos. No pudo ir a la escuela, pero muchos le conocen como el pastor poeta, por su capacidad para improvisar.

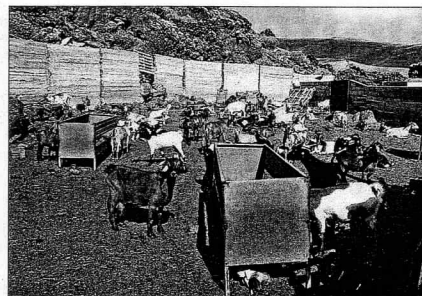
SALTO A LA MODERNIDAD



■ Etiquetado y marca registrada

Tras muchas décadas trabajando de forma artesanal, los quesos de la Señá Felisa cuentan desde hace año y medio con etiquetado, aunque la tradición se mantiene idéntica.

FORMULA ANCESTRAL



■ La clave está en la leche

Para esta familia de tradición quesera, la clave para un buen queso sigue estando en la leche y el buen cuidado del ganado, alimentado con forrajes naturales de alfalfa y millo, sin pienso.

'Señá Felisa', 60 años de buen queso

» LOS ELABORA A DIARIO ARTESANALMENTE DESDE HACE DÉCADAS Y SU MARIDO PASTOREA LAS CABRAS

Desde hace más de 60 años la Señá Felisa, como así se denomina su marca, y su marido, José Domingo de León, de 87 años, forman un tándem casi perfecto. Él, como pastor desde los 8 años; y ella, como maestra artesana, son una institución en lo que elaboración artesanal de quesos se refiere.

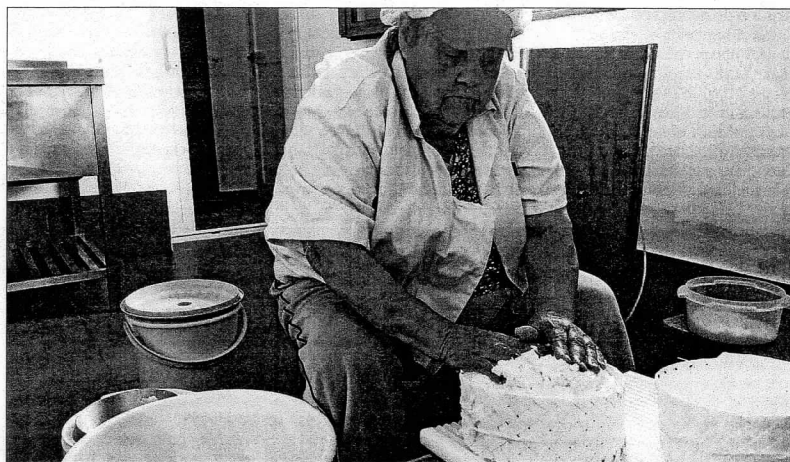
C. DE INZA / HARÍA

Felisa Álvarez Martín y su marido, José Domingo de León Dorta, son posiblemente dos de las personas de la Isla que desde hace más tiempo vienen elaborando quesos de forma artesanal. Desde que se casaron hace más de sesenta años, y los padres de José Domingo antes incluso que ellos, guardan esta tradición familiar casi centenaria.

La Señá Felisa, como se denominan sus quesos, a sus 78 años sigue todos los días, desde que se casó con 25 años, apenas sin descansar domingos ni festivos, volcada en esta labor, mientras su marido ha estado siempre al cuidado de las cabras. Él aún de niño, se inició como pastor, y ni siquiera pudo ir a la escuela. Ahora, sin embargo, ha cedido a su hijo José Domingo el cuidado del ganado, con más de cien cabras a su cargo, pero aportando su ayuda.

Desde el arranque de su actividad profesional han venido elaborando queso de forma artesanal, con una clientela fiel durante décadas. Y con ganas siempre de prosperar. Así hace cerca de año y medio lograron, con el asesoramiento del Cabildo, regularizar su marca, registrarse en el mercado y poner en circulación sus quesos de forma reglada y al día con el correspondiente registro sanitario. Para ellos, se trata de un paso de gigante, en cuanto a la seguridad que ofrece trabajar con todas las garantías legales: Y, sin embargo, explican, nada ha cambiado en su forma de elaborar sus quesos, siempre siguiendo la tradición mantenida durante las últimas décadas.

Según explica Felisa, «si el queso está bueno para mi gusto, está bueno para los demás, sin necesidad de análisis, ni controles de calidad modernos que hacen ahora», asume, «yo me fío de mi gusto, y así ha sido desde hace sesenta años, donde nunca jamás me ha salido un queso malo». La clave, explica, para hacer un gran producto está en tener buena leche fresca y en elaborar cada día, sin apenas reposos. «Es un trabajo sacrificado que no tiene descanso, pero es lo que nos queda», sentencia.



Sin secretos. Sacrificio y buen hacer son las claves de la Señá Felisa para un buen queso artesanal de cabra.

SIEMPRE AL PIE DEL CAÑÓN, CLIENTELA FIEL

■ Ni un día de descanso. Felisa Álvarez, y su hijo José Domingo, ahora encargado de las cabras, en sustitución de su padre, explican que su profesión es muy sacrificada, «nunca se descansan, ni domingos, ni festivos».

■ Compradores. La clientela de la Señá Felisa se mantiene habitual desde hace décadas, con clientes fieles que cada semana compran cuatro o cinco kilos de queso. En verano llegan clientes de toda la vida de Gran Canaria y Tenerife.

■ Sin grandes cambios. Felisa explica que aunque la quesería se ha dado de alta en el registro sanitario y opera legalmente como quesería artesanal, «nada ha cambiado en la forma de hacer el queso desde hace 60 años».