



Quesos Jimagua

José Eduardo Rodríguez Cruz asume las riendas de la granja familiar y garantiza su continuidad



EL EMPUJE DE LA JUVENTUD.

Visitamos 'Quesos Jimagua' en Santa Cruz de La Palma, explotación familiar que encausa con éxito el relevo generacional gracias al entusiasmo y buen hacer del joven José Eduardo Rodríguez Cruz.



EL TRIUNFO DE LO ARTESANAL

Inscrita en el Consejo Regulador de Denominación de Origen 'Queso Palmero' desde 2016, la marca apuesta por un proceso de elaboración artesanal que conquista los paladares más exigentes.

El medio rural palmero se rejuvenece para dar continuidad a tradiciones centenarias que se transfieren con sazón a futuro. Con sólo 25 años, José Eduardo Rodríguez Cruz ha logrado fortalecer el negocio familiar 'Quesos Jimagua', explotación de cabras de raza autóctona que atiende con acierto. *"Desde pequeño siempre he ayudado a mis padres con los animales, pero al cumplir la mayoría de edad fue cuando la granja se puso a mi nombre y cogí el testigo. Antes era toda de palés y poco a poco la he ido arreglando a mi gusto. En este tiempo, los clientes no han parado de crecer, y gracias a su confianza, aquí seguimos con ilusión y humildad tirando para delante"*, asegura el joven ganadero.

Con más de 200 cabezas de ganado, entre cabras adultas y de recría, nos explica que el día a día en la granja no es fácil. Sin embargo, en esta labor no está solo, pues sigue contando con el respaldo de sus progenitores Antonio Rodríguez y Clotilde Cruz. *"Ellos son la pieza clave, su ayuda es primordial. Sin su apoyo no podría tener tantos animales ni mantener el nivel de producción que tenemos actualmente. Mis hermanos igual, me ayudan muchísimo, por eso siempre digo que 'Quesos Jimagua' es una empresa familiar y nuestro secreto está en la unidad. Si no estamos unidos, mal negocio"*, recalca.

A esta garantía de éxito, José Eduardo añade su pasión por mantener un oficio al que sus padres han dedicado toda su vida y que ahora, le brindan para forjar su propio futuro en el medio rural.

Bajo la Denominación de Origen 'Queso Palmero', otro de los logros alcanzados en esta nueva etapa, sus apreciados quesos llegan a multitud de establecimientos y hogares que también se congratulan de la continuidad de una marca de la isla 100% artesanal. *"Es un valor añadido a nuestro producto, que elaboramos con cariño*



ORGULLO DE FAMILIA

Tras el relevo, el reconocimiento y la gratitud es mutua. Juntos celebran que tanto esfuerzo no quede en balde.

siguiendo la tradición, y cumpliendo con unos controles de calidad que nos avalan para seguir creciendo y llegar a nuevos clientes. Estamos muy contentos con la respuesta de la gente”, destaca.

La producción, a ritmo de los pedidos. “Salen un montón. De manada elaboramos tres al día, entre 12 o 13 kilos y luego de los pequeños, más de cuarenta quesos diarios. Actualmente los distribuimos a través de mi hermana aquí en Santa Cruz (Bar La Pradera), también en una cadena de supermercados y además, contamos con un intermediario en Tenerife. Se venden tanto frescos como semicurados”.



LAS CURTIDAS MANOS DE YAYA

En la elaboración del queso, le asiste la maña y sabiduría de Clotilde, maestra artesana conocida como Yaya.

“Mi madre lleva haciendo queso desde hace más de treinta años, empezó en casa ya que mi abuela tenía un puesto en la recova y había bastante demanda. Con el tiempo vendieron unos becerros y compraron este terreno”, recuerda José Eduardo, quién no ha dudado en conservar el mismo procedimiento de antaño, empleando en su elaboración cuajo natural de cabrito y sal marina de Fuencaliente. Tras las labores de ordeño que inicia a las seis de la mañana, deja la leche preparada y se vuelca con la alimentación del ganado.

“Yo soy muy forrajero, no uso pienso ninguno. Me muevo por muchos puntos de la isla para recoger pasto para los animales. Esta semana mismo estoy subiendo al Pico de la Nieve”. Mientras, su padre Antonio le ayuda con el pastoreo, el complemento ideal a la dieta. “Es una práctica que hoy en día ya se ve muy poco. Además de traerle monte, aquí las cabras se pastorean todas las tardes, llegan hasta al Santuario. Cuesta mucho trabajo y sacrificio pero gracias a eso hemos conseguido el éxito que tenemos”.

Por este motivo, en ‘Quesos Jimagua’ cada reconocimiento se recibe con alegría. “Este año, en San Antonio del Monte nos llevamos el primer premio en queso semicurado. Que en una tierra de tan buenos pastos como Garafia se valore el trabajo que hacemos nosotros es muy gratificante. Hasta lloramos de la emoción, la verdad que fue un momento muy especial”, sostiene.



EJEMPLARES DE PURA RAZA

La entidad forma parte de la Asociación de Criadores de Cabra Palmera, otra de las apuestas de la nueva andadura.

Sus frutos son más que visibles para un joven que en ningún momento se ha dejado amedrentar por los tópicos. “Organizándote bien es un trabajo como cualquier otro. Es gustarte y ponerle ganas. Claro que se saca tiempo para ir a dar una vuelta con la novia o divertirse con los amigos”. En relación con las aspiraciones de su generación es tajante: “Hoy en día la juventud piensa que le van a caer las cosas del cielo y si no te mueves, no se consigue nada. El problema es la sociedad que estamos creando, donde lo fácil es ir a pedir y salir con dos bolsas en la mano”, se queja.

Al igual que su familia, no entiende además como en una isla con tantas posibilidades para la agricultura y la ganadería, todo se trae de fuera. “Dependemos de la punta del muelle y eso es un error, cuando en La Palma se puede producir para comer, si se invirtiera más en el campo y se nos pusieran menos trabas”. Son inquietudes que comparte también con compañeros de profesión que como él esbozan el futuro del medio rural: “Yo quiero crecer, cumplir con nuevos objetivos y seguir para delante. Aunque la granja es pequeña para una explotación mayor, ya se verá lo que va surgiendo, nunca se sabe... yo por si acaso, voy echando algo de vez en cuando para la alcancía”, sonríe.