



EMPRESAS QUESO PAYOYO SL.
MEDALLA DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ

Cuenta Carlos Ríos Moreno, quien con Andrés Piña Calle fundó Queso Payoyo, S.L. allá por 1996, que por entonces la única empresa que existía de producción de quesos de la zona radicaba en Grazalema y tenía capital francés. Ambos, con experiencia en la industria cárnica, vieron la oportunidad de potenciar el desarrollo y darle una nueva dimensión a un producto sin el que ahora es imposible entender la Sierra de Cádiz y el pueblo de Villaluenga del Rosario.

Cumplidos 25 años de la producción del primer queso artesanal de esta marca, el paisaje del sector ha cambiado radicalmente. De aquel proyecto hoy dependen unos 25 ganaderos y la empresa cuenta con 34 trabajadores en plantilla, la mayoría residentes en Villaluenga. Un dato de un tremendo impacto para una localidad de poco más de 400 habitantes.

La marca Payoyo, propiedad de Queso Payoyo, S.L., tomó el nombre del apodo por el que se conocía a los vecinos del pueblo y desde entonces produce quesos tanto de cabra como de oveja. Por eso, los quesos de esta marca registrada no necesariamente se elaboran a partir de la raza de cabra denominada "payoya-montejaqueña", aunque un alto porcentaje de su producción sí la emplea. El auténtico queso payoyo no es por lo tanto una denominación de origen relacionada con la cabra autóctona, sino que hace referencia a esta marca creada ahora hace 25 años, una confusión que les genera problemas recurrentes.

Hoy producen quesos de cabra, de oveja y mezcla de ambas, frescos, semicurados y curados, que pueden presentarse envueltos en manteca, en romero, en salvado de trigo y en pimentón y que atesoran una fama que ha traspasado fronteras. Actualmente se exportan a Francia, Italia, Estados Unidos, Suecia, Holanda e Inglaterra. Una acogida que les hace imposible dar respuesta a toda la demanda. Y que se ve avalada por más de 175 premios, entre ellos el primer premio internacional World Cheese Awards 2007, donde obtuvo dos medallas de plata para el queso de cabra curado al romero y el de cabra semicurado; el concurso internacional World Cheese Awards 2019, con 17 galardones, o la mención máxima de tres estrellas al queso semicurado de cabra en el Great Taste Awards celebrado en Londres ese mismo año.

La empresa Queso Payoyo, S.L recibe el galardón de la Medalla de la Provincia con emoción y con agradecimiento y lo hace extensivo a todo el sector quesero de la comarca. Con el orgullo de saberse un factor clave en el reto de asentar la población al territorio en el pueblo con menos habitantes de la provincia. Que tiene al queso como seña de identidad y consciente de las necesidades de futuro: la innovación, la sostenibilidad y la mejora de las infraestructuras para seguir siendo competitivos. Para seguir con esta trayectoria que ha contribuido a convertir a este rincón en un referente en el sector y un orgullo para la provincia.