



*Los quesos se alinean como soldados en perfecta formación. Han estado metidos en salmuera un buen número de horas, y les ha llegado el momento de escurrir el agua salada y empezar a secarse.*

características organolécticas. Esta misión ha sido reservada, como no, a los mismos ganaderos, propietarios de ovinos, pero agrupados en una gran Cooperativa, que es la que adquiriéndoles la leche, fabrica el queso, en una gran fábrica en la que la mano del hombre apenas tiene intervención, sino es para ayudar a ese proceso industrial.

Una serie de camiones con rutas determinadas a través de la geografía de Ciudad Real, recorren diariamente la provincia recogiendo la leche a los ganaderos. Llegada esta a la Central Quesera, pasa a las máquinas encargadas de quitarle impurezas y pasteurizarla, siendo sometida a diferentes temperaturas. Posteriormente es llevada a los grandes recipientes de cuajado y seguidamente al de prensado, en sus moldes correspondientes. Hecho ya el queso y sumergido en salmuera durante determinado número de horas, pasa a las cámaras de fermentación, donde espera que pase el tiempo indicado para su venta al público. Como decimos, en todos esos procesos apenas interviene la mano del hombre, puesto todo está automatizado.

El éxito alcanzado por el queso elaborado, bajo la marca «Gran Maestro» es muy difícil de igualar, hasta tal pun-