

AYER Y HOY

Esta sección, dedicada al recuerdo de personas, hechos, lugares, curiosidades y, en definitiva, lo que ha precedido y contribuido al actual mundo de la oveja y el queso manchegos, se inicia con mucha ilusión. Cuando está reciente la celebración del medio siglo de la fundación de AGRAMA, con más de treinta años de CRDO Queso Manchego y pasados casi veinte del CRDE Cordero Manchego, parece un buen momento para empezar la tarea.

El contenido de la sección pretende ser abierto, variado, entretenido y, en la medida de lo posible, elaborado con la participación de los lectores de Consorcio Manchego. “Anímense a enviar al correo riaras@jccm.es, vidal.montoro@uclm.es ó revista@agrama.org, cualquier material o idea que les parezca oportuno difundir o comentar.”

En esta primera entrega, como precedente de nuestra idea, es obligado recordar la colección de objetos y documentos que se pudieron disfrutar en EXPOVICAMAN 2001 a partir de la generosa contribución de muchos socios y del personal de AGRAMA. Habrá ocasión de rescatar algunas de aquellas piezas en estas páginas.

Hace casi un siglo, en 1919, y en la Feria de Ganado Lanar de Ciudad Real se tomaron las ocho fotografías que ilustran la siguiente página. Aparecen en el número 229 de la revista Vida Manchega. Se reproducen con la autorización del Centro de Estudios de Castilla-Mancha de la UCLM. Quisiéramos agradecer al Centro a través de su directora, la Dra. Esther Almarcha, las facilidades para que en esta sección se pueda incorporar material de tanto valor histórico, documental y, cómo no decirlo, también sentimental.

Aparte de la indumentaria de las personas que aparecen en las imágenes, llama la atención la buena organización de la feria, el nivel morfológico de los animales (casi la mitad de la variedad negra) y la existencia de concurso. No se aportan datos productivos por lo que queda pendiente indagar en ello y también en las actividades ganaderas de los premiados. Lo que se puede destacar es el alto nivel técnico y científico del conferenciante, profesor Ventura Alvarado, una de las personas más conocedoras del sector lácteo, formado en Francia, Suiza y Holanda. Junto a su hermano Juan (Director de la Escuela Sierra Pambley) fueron unos de los principales impulsores de la industria quesera y de otros derivados lácteos de la época.

Una joya que muchos de ustedes habrán visto es el documental El Queso Manchego (1947) que está disponible en la web de la Fundación del Consejo Regulador de la DO Queso Manchego (<https://www.youtube.com/watch?v=OinCyNBMceU&feature=youtu.be>). Se trata de una producción de la Junta Provincial de Fomento Pecuario de Ciudad Real, órgano ya extinto que contribuyó de forma determinante a la creación de la Estación Pecuaria Provincial (1931) que estaba ubicada en Ciudad Real y donde se fundó, y estuvo hasta 1959, el Rebaño Nacional. Este organismo también tuvo iniciativas en la normalización del proceso de elaboración del queso manchego y de sus primeros concursos. Volviendo al documental, el texto y la locución recuerdan al popular NODO y en diez minutos tenemos ocasión de ver unas imágenes de paisajes de la Mancha, instalaciones ganaderas, ovejas que demuestran la identidad morfológica de la raza y formas de trabajo en las que todavía no se contemplaba el

ordeño mecánico. La sonrisa es inevitable en la escena en la que los pastores se disponen a ordeñar... No dejen de verlo.

Un lugar para visitar es el Museo del Queso Manchego que ha cumplido recientemente su primer año. Ocupa la Casa de Malpica, datada en el siglo XVII y muy del estilo de finales del XIX, en pleno centro de Manzanares. Está estructurado en varias salas y cuenta con paneles didácticos para todas las edades por lo que resulta muy indicado para ir con niños. Cuenta con una sala de catas, fondo permanente de pintura y exposiciones temporales de temas variados. Una fecha muy sugerente para visitarlo es entre el 27 y 29 de marzo, coincidiendo con la II Feria Nacional del Queso que se celebra en las instalaciones de FERCAM.

<http://www.turismomanzanares.com/que-visitar/manzanares-historia-y-cultura/museo-del-queso-manchego-y-coleccion-dearte>.

Una curiosidad ahora impensable es la etiqueta de los años cincuenta del queso que se elaboraba de forma experimental del actual CERSYRA.

