



El queso premiado puede encontrarse en el espacio que La Yerbera cuenta en el Paseo Alfonso X de la capital todo el mes de diciembre. Rubén Aragón

RECONOCIMIENTO. El último producto elaborado por la cooperativa Coagacart recibe el máximo galardón en el certamen internacional de Lyon

El nuevo queso solidario de La Yerbera nace «con un oro debajo del brazo»

MURCIA

Rubén Aragón. La Yerbera, marca comercial con la que elabora sus productos lácteos la cooperativa Coagacart, asociada a la Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia (Fecoam), continúa consolidándose en el panorama nacional e internacional gracias a «una apuesta firme por la artesanía, la calidad y la innovación», como explican desde la firma.

Prueba de ello es la Medalla de Oro en el certamen internacional de quesos y productos lácteos celebrado en la localidad francesa de Lyon en fechas recientes, en la que el queso de cabra curado con miel y flores de la cooperativa ubicada en Pozo Estrecho obtuvo una puntuación de 92 puntos sobre 100 posibles.

El jurado destacó la excelente textura, la calidad aromática y un perfil gustativo equilibrado y persistente, lo que situó a este queso muy por encima del promedio general del concurso, y merecedor de la medalla de oro.

Un queso con personalidad propia

Como explica Isabel Carrión, de la cooperativa cartagenera, «nuestro queso de cabra curado con miel y flores combina la intensidad de la leche de cabra con matices de miel y flores naturales, ofreciendo un carácter singular», al cual «conquistó al jurado». Pero además de su cali-

dad, merecedora de la medalla de oro en el certamen internacional, es un queso solidario, ya que, de cada unidad vendida, se destina un euro a la Asociación Española Contra el Cáncer, con la que la cooperativa Coagacart «mantiene un firme compromiso desde hace años».

Como explica Isabel Carrión, «cuando empezamos a idear el queso con miel y flores, al hacer la cata, vimos que las mejores tenían tonos rosa», algo que coincidió en el tiempo con los preparativos que la asociación contra el cáncer local, con motivo del Día Internacional contra el Cáncer de Mama que se celebra el 19 de octubre, tenía ideados.

Así, además de la iluminación de color rosa de los edificios más emblemáticos de Pozo Estrecho, o los lazos, «decidimos sumarnos añadiendo a la etiqueta, además del color, este gesto solidario, que es permanente».

«En nuestra cooperativa estamos muy concienciados» en la lucha contra esta enfermedad, «por lo que pensamos que era un gesto solidario bonito», añade Carrión.

Se da la circunstancia que, a la hora de producir las primeras unidades, hubo falta de existencias de las flores elegidas, por lo que solo se pudieron producir 30 unidades que se vendieron casi de manera inmediata. Se reservó una unidad, que fue la seleccionada para participar en el certamen in-

ternacional de Lyon, y que a la postre, fue la elegida vencedora.

«Podemos decir que el queso solidario de La Yerbera nace con un oro debajo del brazo», bromea la cooperativista.

Orgullo cooperativista

Desde La Yerbera afirman que «este premio nos llena de orgullo. Representa el esfuerzo diario, la dedicación y el cariño con el que elaboramos cada queso, pero, sobre todo, la ilusión de un equipo que cree en la importancia de apoyar a un sector que nos provee de alimentos, nuestro sector primario». Pero también un producto que, además, «tiene un compromiso solidario».

Este reconocimiento se suma a los recientes logros de la cooperativa de la Región de Murcia, Coagacart. Entre ellos, el premio Cincito de Oro a su queso Fresco de Cabra en septiembre de 2024, consolidando su presencia en el panorama quesero europeo y destacando la excelencia de sus quesos de elaboración tradicional.

Este queso solidario surgido de Pozo Estrecho se alzó ganador en Lyon entre casi 3.000 muestras llegadas desde 23 países distintos, que fueron analizadas por 627 catadores internacionales.

Desde la organización del certamen explican que «esta medalla da fe de la calidad de un producto y del cuidado con el que ha sido elaborado. Es la garantía de



De cada unidad vendida se destinará un euro para la Asociación Española Contra el Cáncer. Rubén Aragón



que el jurado del concurso lo consideran como parte de los mejores de su categoría».

Coagacart, además de su producción quesera, ofrece experiencias como catas, visitas familiares, talleres y actividades educativas, claro ejemplo de cómo las cooperativas están arraigadas al territorio local, uniendo la sociedad y participando en el desarrollo rural.

Coagacart fue fundada en 1998 por 21 socios. En la actualidad, cuenta con 120 explotaciones, procedentes en su mayoría del

Campo de Cartagena. Con diferentes líneas de trabajo, la sección de productos lácteos es la más importante, siendo desde los inicios el objetivo principal ofrecer al consumidor productos lácteos elaborados únicamente con leche de cabra, de forma artesanal y de gran calidad, que se comercializan bajo la marca La Yerbera.

Entre la amplia gama de productos de los que cuentan, además del premiado se encuentra la leche de cabra entera esterilizada, quesos semicurados y curados, a la almendra o curado con moho.

Este queso, y una selección de los mejores de cooperativa, está presente en la 41ª edición de la Muestra de Artesanía de Navidad de Murcia, en el espacio que La Yerbera cuenta en el Paseo Alfonso X de la capital.

Así, además de los puntos de venta habituales, todos los visitantes a esta muestra regional pueden comprar uno hasta el 5 de enero de 2026.