

Produce empresa familiar queso de forma artesanal en Aculco



Aculco, Estado de México. En un ambiente totalmente rústico y con la ayuda de su familia, Margarito García González, productor de queso en el municipio de Aculco, en el Estado de México, logra transformar mil 500 litros de leche en 150 kilos de queso diariamente.

Tras 10 años de dedicarse a esta noble actividad, Margarito asegura que su proceso nunca dejará de ser artesanal ya que, según dijo, los quesos hechos a mano poseen un ingrediente que es el cariño del productor en cada barra o bola terminada.



Al calor del fuego lento, calientan la leche que ellos mismos obtienen de las 30 vacas que ordeñan a mano con pulcritud y delicadeza dos veces al día, de ambas ordeñas obtienen aproximadamente mil 500 litros de leche que con su trabajo a mano se convertirán en 150 kilos de queso.

Ranchero, Manchego natural, con chipotle o con epazote, Panela, de Morral y Oaxaca son algunos de los quesos que se producen en ?Quesos Diana? y en ellos trabaja toda la familia, además de cuatro personas a las que les brindan empleo.



La familia García ha decidido que lo mejor es evitar a los intermediarios para no encarecer su producto, de tal manera que es el propio Margarito quien sale a entregar a particulares del ramo restauranero en municipios como Atlacomulco y Toluca, así como a otros estados como Querétaro y Ciudad de México.

A pesar de la competencia que hay con los grandes productores de queso de la región, Margarito asegura que la dificultad está solamente en el precio, ya que la tecnificación y el uso de ciertos ingredientes abarata el producto, pero su ventaja está en la calidad y el sabor que los conocedores elegirán por sobre otras marcas incluso de renombre en México



En la entidad existen 10 principales municipios dedicados a la producción lechera Acolman, Aculco, Almoloya de Juárez, Cuautitlán, Jilotepec, Polotitlán, Tequixquiác, Teoloyucan, Texcoco y Zumpango y cuya producción suman casi 450 millones de litros de leche, convirtiendo al Estado de México en el séptimo lugar en producción lechera.

Sin embargo, son los municipios de Aculco, Jilotepec, Polotitlán y Soyaniquilpan quienes integran la cuenca lechera del norte del estado, pero en donde se produce la mayor cantidad de queso en la entidad.



Junto a su esposa Inocencia, Margarito hace pruebas de calor y acidez que le ayudarán a dejar listo el queso Oaxaca; una vez que está en su punto, la pareja se dispone a vaciar, enjuagar, exprimir, estirar, salar, envolver y empackar uno de los productos estrella.

Al tiempo que ambos jefes de familia observan que la hebra del queso sea perfecta, Margarito nos invita a este Pueblo Mágico cuya tradición lechera y quesera ya trasciende a otros estados y otros países.



?Aculco es el mejor lugar para comprar quesos de gran calidad, queremos que la gente de todo México nos conozca por nuestros productos orgánicos y artesanales?, finaliza.