

#ChivoPayoyo. La Cabra de la Sierra Malagueña en la alta Gastronomía Andaluza.



Ejemplar de la ganadería productora de los quesos Sierra Crestellina

Una vez más el Restaurante [el Lago de Marbella](#) nos vuelve a sorprender.

En esta ocasión lo hace de la mano de un joven ganadero, Juan Ocaña, que viene en representación de su empresa, la quesería artesanal y productora de Quesos Sierra Crestellina.

Juan es la cuarta generación de una familia que ha sabido transmitir de padres a hijos la sabiduría y el amor por una profesión muy dura, como es el cuidado del ganado caprino en Andalucía, en condiciones normalmente muy adversas, con el objetivo de elaborar unos quesos de gran calidad.

Para ello sus cabras se alimentan a base de pastos 100% naturales, lo que se traduce en una producción sostenible, ya que de este modo se contribuye al cuidado de los montes, manteniéndolos limpios, disminuyendo el riesgo de incendios y consiguiendo de paso una mayor calidad y extraordinario sabor de la leche y sus derivados.

Se lanza ahora a la aventura de comercializar también la carne de estos animales autóctonos de la sierra malagueña, de sus crías concretamente, dotadas de unas características organolépticas únicas, pues se sacrifican justo antes de que se lleve a cabo el destete, cuando el animal aún no ha tomado más que leche materna.

Le acompañan en su nueva andadura Paco García y Diego del Río, dos de los mayores defensores de los productos locales de calidad que, desde su restaurante, apuestan por el lanzamiento de este nuevo descubrimiento.

Seré afortunado testigo, junto a un grupo de comunicadores y bloggers, de como se unen nuevamente en los fogones de su privilegiado enclave marbellí, lo mejor de la materia prima andaluza con la maestría de un gran chef.

Y lo hacen con la intención de llevar al Chivo Payoyo, nombre con el que se ha rebautizado a esta singular cabritilla, a lo más alto de la gastronomía.

✘ Paco García, director del restaurante, toma la palabra para hacernos una breve introducción de los productos que vamos a degustar y presentarnos a Juan,

que se encargará seguidamente de explicarnos, con gran detalle, la filosofía y nuevos proyectos de su empresa.



Sorprende lo fluido de su oratoria y la capacidad que tiene para transmitir su pasión por el campo y unos animales de los que conoce incluso el nombre de sus madres y las veces que alguna de ellas estuvo enferma. No es difícil adivinar en sus palabras el orgullo de quien se sabe consciente del valor que tiene su trabajo.

Un trabajo muy bien hecho al que las administraciones públicas, lejos de apoyar, gravan con mil y un requisitos legales que, tras cumplir para darse a conocer como productor de algo excelente, ha decidido no ampliar más y dedicarse por completo a lo que más le gusta, cuidar de sus cabras payoyas dejando que sean ahora los consumidores los que, una vez hayan probado sus productos, juzguen ellos mismos.





Cuatro quesos diferentes, magníficos todos ellos, con distintos tiempos de maduración y sabor de los que puedes comer hasta la corteza, al no contener ésta ningún tipo de componente artificial.



Elaboran además exquisitos yogures que mezclan con mermeladas artesanas con el sello #SaboraMálaga y abren su pequeño paraíso al público que desee tener la experiencia de convertirse en granjero por un día, aprendiendo a ordeñar, elaborando su propio queso y degustando sus ricos productos.

Llega el turno de probar por fin el chivo payoyo y nos lo presentan en tres formatos, maridado con un excelente vino D.O Sierras de Malaga [Cortijo Los Aguilares](#)



Embutido, en hamburguesa y deshuesado fueron tres propuestas que conquistaron el paladar de todos los asistentes.



Fiambre de Chivo Payoyo



Burger de Chivo Payoyo





Son muchas las cosas que me llevo de esta jornada excepcional.

Por una parte haber probado una carne realmente deliciosa; haber aprendido y comprobado que el sabor del queso puede llegar a variar no solo por el tiempo de maduración, amén de la calidad de la leche, sino que influye incluso la temporada de alimentación del animal y todo gracias a Juan y sus [Quesos Sierra Crestellina](#).

Y lo más importante: me reafirmo en mi convencimiento de que cualquier cosa hecha con pasión se convierte en extraordinaria.

Gracias por hacerme partícipe.

Ya para terminar una recomendación

PRUEBEN EL CHIVO PAYOYO!!!!!!! y si es de manos de Diego del Río....Mejor.

Besos.

Lourdes.