

Quesos holandeses de Colombia



(1) “Te presento a mi Monquentiva, mi región”, dice Tobias Rijnsdorp, mientras caminamos por un camino en un paraíso de montañas. Tobias habla tan entusiasta del paisaje, que parece que nació en esta región. Pero, la verdad es que nació hace 29 años en Gouda, una ciudad en
5 Holanda. Cuando tenía 18 años se mudó a Ámsterdam para estudiar Agricultura e Innovación. “Lo divertido es que yo no nací en el campo y no sabía nada de quesos, pero siempre me sentí bien con la naturaleza”, dice Tobias.

(2) También le interesaba el desarrollo social en áreas donde hay
10 pequeños productores. Hizo parte de sus estudios en el Centro Internacional para la Agricultura Tropical en Colombia. Allí Tobias vivía de fiesta en fiesta y cada vez que les repartía¹⁾ queso Gouda a sus amigos era un éxito. “En Colombia –este país de regiones frías y lluviosas y con muchas vacas como en Holanda– no existía este tipo de quesos
15 maduros. Eso me sorprendió mucho”, dice Tobias.

(3) Terminó sus estudios en Holanda y trabajó dos años en una oficina, pero no le gustó. “Yo quería aventura y por eso aprendí a fabricar el queso Gouda”. Tobias hizo prácticas²⁾ en Holanda con una familia que prepara queso de forma artesanal³⁾ y allí pudo usar su receta. En 2016
20 inició su propio proyecto quesero en Colombia. Ya tenía contacto con una cooperativa de lecheros⁴⁾ en Monquentiva. Logró estructurar el proyecto, arreglar la financiación de máquinas holandesas para fabricar el queso y transportarlas a Monquentiva. “Fue más caro traer las máquinas del puerto de Cartagena⁵⁾ a Monquentiva que de Holanda a Colombia”.

25 **(4)** También buscó lugares donde poder distribuir los quesos. “El
embajador me ayudó a hacer contactos, luego elegí restaurantes y
clientes selectos. Ahora, la cooperativa de lecheros de Monquentiva
produce 80 kilogramos de queso a la semana. Es poco, pero es suficiente
para un producto nuevo en la región. Ya ganamos para pagar las cuentas
30 y es bonito que a mis compañeros les guste trabajar conmigo. Para mí,
trabajar juntos con los campesinos en el proyecto es más importante que
ganar dinero. Ya hay tres jóvenes aprendiendo a hacer queso holandés”,
cuenta Tobias.

(5) A Tobias se le nota el amor por 17 : ha llevado a muchos turistas a
35 conocer Monquentiva, se monta en burros y acaricia las vacas. Se siente
en casa en Colombia y por eso suena tan bonito cuando dice: “Te
presento a mi Monquentiva”.

adaptado de: www.eltiempo.com, 15-06-2018

noot 1 repartir = uitdelen

noot 2 hacer prácticas = stage lopen

noot 3 artesanal = zelfgemaakt, ambachtelijk

noot 4 la cooperativa de lecheros = de vereniging van melkboeren, de melkcoöperatie

noot 5 Cartagena (de las Indias) = een grote havenstad in Colombia