

Una Vía Láctea llamada ananké

Recorrido de la A a la Z
por la galaxia de nuestros
quesos de cabra



Adriana Gibbs

EDICIONES
PUNTO PALADAR

ananké
te cae bien

EDICIONES
PUNTO  **PALADAR**

Una Vía Láctea llamada Ananké Recorrido de la A a la Z por la galaxia de nuestros quesos de cabra

Coedición de Lácteos Ananké y Ediciones Punto Paladar

Autora y coordinadora editorial: Adriana Gibbs

Textos:

ANANKÉ, del griego A
por María Fernanda Palacios

Balido, Cabras, Chagall, Federico García Lorca y Juego
por Ángel Gustavo Infante

Maridaje, Té y quesos en dupla
por Elizabeth Yabrudy

Diseño gráfico: Betzy Barragán

Diseño de portada: Anita Reyna y Betzy Barragán.

Corrección: Isabel Sacco

Compañía musical: Torkins Delgado

ISBN: 978-980-4575-1

Depósito Legal: M12024000280

© Lácteos Ananké, 2024

© Ediciones Punto Paladar, 2024

Queda rigurosamente prohibida cualquier forma de reproducción,
distribución o comunicación de esta obra sin la autorización expresa
por escrito de los titulares del copyright.

Caracas (Venezuela)



Te convidamos a disfrutar la lectura de este libro en compañía de nuestros quesos y la bellísima selección musical que Torkins Delgado ha preparado para ti.

open.spotify.com/playlist/



Lácteos Ananké

Empresa ubicada en Quíbor, estado Lara, fundada en 2005 por Elisa Grimaldi y Marianela García. A lo largo de su trayectoria ha llevado a cabo ese destino ineludible de elaborar queso de cabra de la más alta calidad y en una amplia variedad de presentaciones, contribuyendo con productores locales de leche de cabra, desarrollando una comunidad de productores caprinos, haciendo crecer sus rebaños y elevando los estándares de producción.

www.anankefoods.com

Instagram: [@anankequesos](https://www.instagram.com/anankequesos)

Facebook: [QuesosAnanke](https://www.facebook.com/QuesosAnanke)

X: [@AnankeQuesos](https://twitter.com/AnankeQuesos)

Travesías temáticas



Productos Ananké

- Ají dulce, queso de cabra [pág. 14](#)
- Albahaca, queso de cabra [pág. 22](#)
- Caprigurt [pág. 24](#)
- El de todos los días [pág. 34](#)
- Feta [pág. 37](#)
- Fresco de Ananké [pág. 40](#)
- Galipanero [pág. 42](#)
- Higos y cebollín, queso de cabra [pág. 46](#)
- Miel y nueces, queso de cabra [pág. 56](#)
- Natural, queso de cabra artesanal [pág. 57](#)
- Natural, queso de cabra [pág. 58](#)
- Paramero [pág. 60](#)
- Paramero con cenizas [pág. 63](#)
- Quiboreño [pág. 69](#)
- Ricotta de cabra [pág. 71](#)
- Tomates Secos, queso de cabra [pág. 78](#)
- Zero Sugar, Caprigurt [pág. 87](#)

Familia Ananké

- Ana [pág. 14](#)
- Apurruño caprino [pág. 22](#)
- «Cabritas» [pág. 26](#)
- Caracas [pág. 26](#)
- Elisa Grimaldi [pág. 34](#)
- Equipo [pág. 35](#)
- Marianela García [pág. 55](#)
- Productores de leche de cabra [pág. 64](#)
- Quíbor [pág. 69](#)
- Rebaño [pág. 70](#)
- Renault Twingo [pág. 71](#)
- Vía Láctea [pág. 82](#)

Vida rica y saludable

- A2 [pág. 14](#)
- Creмосidad [pág. 28](#)
- Energía [pág. 34](#)
- Keto [pág. 51](#)
- Leche de cabra [pág. 52](#)
- Saludable [pág. 73](#)
- Yoga [pág. 86](#)
- Yogur [pág. 86](#)

Momento gourmet

- Armonías gastronómicas [pág. 19](#)
- Destilados y quesos en armonía [pág. 31](#)
- Maridaje [pág. 53](#)
- Ron [pág. 72](#)
- Tabla de quesos [pág. 76](#)
- Té y quesos en dupla [pág. 78](#)
- Vino [pág. 83](#)
- Whisky [pág. 84](#)

Recetas

- Crostata de guayaba [pág. 27](#)
- Champiñones rellenos de queso de cabra y vegetales [pág. 30](#)
- Desayuno venezolano [pág. 32](#)
- Ensalada Baby Greens sorpresa [pág. 36](#)
- Festival de sabores de mini pizzas [pág. 38](#)
- Gratén de vegetales tricolor [pág. 45](#)
- Huevos benedictinos al estilo de Caracas [pág. 47](#)
- Panquecas de avena Ananké [pág. 62](#)
- Sopa de cebolla a la francesa [pág. 75](#)
- Tarta de queso de cabra con sirope de frutos del bosque. [pág. 77](#)
- Tzatziki [pág. 79](#)
- Uvas con queso de cabra Ananké [pág. 80](#)
- Wrap de pollo y queso de cabra Ananké [pág. 84](#)

Ananké, literatura y arte

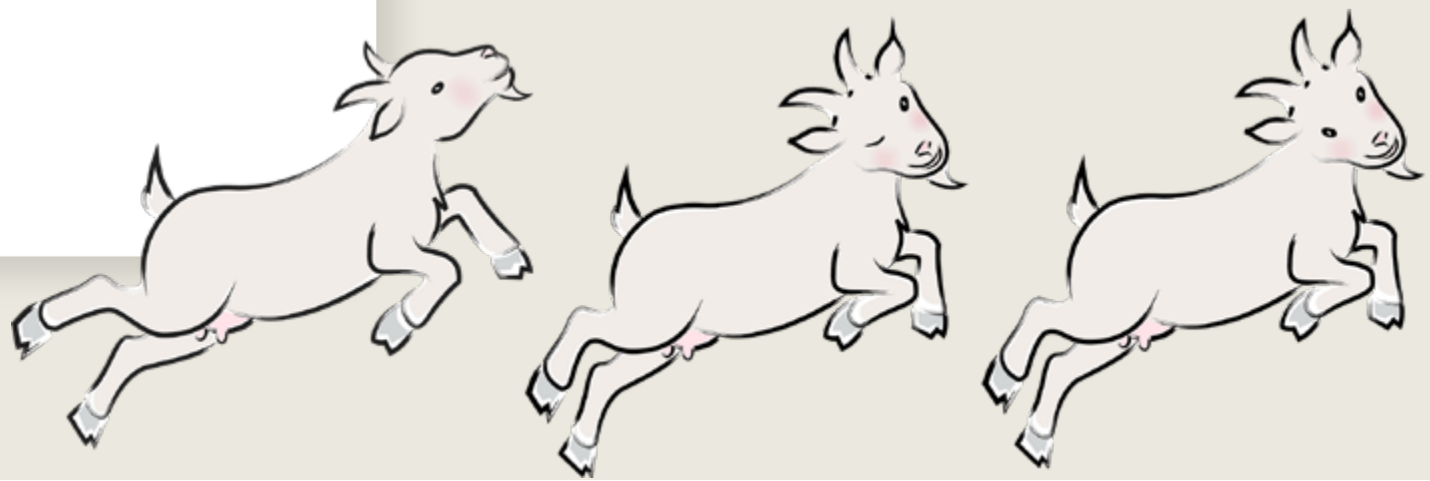
- Ananké, del griego Aváykn [pág. 15](#)
- Balido [pág. 23](#)
- Belleza [pág. 23](#)
- Cabras [pág. 25](#)
- Cofradía Ananké [pág. 28](#)
- Chagall [pág. 29](#)
- Federico García Lorca [pág. 41](#)
- Humor caprino [pág. 46](#)
- Kavafis [pág. 50](#)
- Viaje [pág. 83](#)

Valores Ananké

- Calidad [pág. 26](#)
- Excelencia [pág. 35](#)
- Fidelidad, historias de [pág. 39](#)
- Generosidad, historias de [pág. 44](#)
- Innovación [pág. 48](#)
- Juego [pág. 49](#)
- Osadía, historias de [pág. 59](#)
- Perseverancia, historias de [pág. 65](#)
- Sencillez, historias de [pág. 74](#)
- Valentía, historias de [pág. 81](#)
- Valores (virtudes) Ananké [pág. 83](#)
- eXponencial [pág. 85](#)
- Zozobra, historias de [pág. 87](#)

Saber de quesos

- Acidez [pág. 22](#)
- Afinador, afinadora [pág. 18](#)
- Cuajo [pág. 28](#)
- Grasa [pág. 43](#)
- Humedad [pág. 46](#)
- Maduración [pág. 56](#)
- Pasteurización [pág. 64](#)
- Queso [pág. 67](#)
- Quesos madurados [pág. 68](#)



Una Vía Láctea llamada ananké

I. Perseverante aventura

Marianela García y Elisa Grimaldi les dieron un giro a sus vidas en el año 2005 cuando fundaron Lácteos Ananké. «Nació como un proyecto de búsqueda; las dos estábamos contemplando la idea de redefinir nuestras vidas», cuenta Marianela.

Antes del nacimiento de Ananké, ambas —ingenieras en computación— evaluaron diferentes modelos de negocio. En 2004 realizaron un viaje al occidente de Venezuela y allí se dio el mágico encuentro con los quesos de cabra. «Regresamos a Caracas y nos dimos cuenta de que había poca oferta de este producto en los anaqueles de los supermercados caraqueños, y decidimos transitar el camino», relata Elisa.

Esta es la historia del nombre con el que bautizaron su aventura: «Ananké es una palabra de origen griego que significa fuerza primordial, necesidad, destino. En nuestro proceso de búsqueda hicimos cursos de mitología griega; "Ananké" fue la primera palabra que aprendimos. Cuando nos propusimos emprender este recorrido, decidimos llamarlo así».

Las dos empezaron a documentarse y precisaron de asesoría antes de comprar un rebaño de cabras. Lo hicieron. «Nos trajimos un rebaño de cabras a Fila de Mariches. Nos daba veinte litros de leche diario; lo necesario para comenzar a realizar pruebas del producto. Esta experiencia duró poco tiempo, pues los animales no se adaptaron al clima de la zona y comenzaron a morir. Perdimos alrededor del setenta por ciento del rebaño que habíamos comprado, y vendimos el resto. Fueron momentos muy difíciles; consideramos desistir y regresar al mundo corporativo. Sin embargo, ya habíamos hecho nuestras primeras pruebas de quesos, muy celebradas, y teníamos la inquietud sembrada. Así que decidimos continuar y comprar la leche para dedicarnos solo a la producción de quesos», cuenta Marianela.

Con esta idea llegaron a Quíbor, estado Lara. Elisa da detalles de esta aventura: «No fue fácil, pues los productores de la zona se negaban a vendernos leche. Tanta fue nuestra insistencia que logramos comprar la leche de un productor. Así comenzamos».

Ambas, a lo largo de los primeros diecinueve años de Ananké, desarrollaron una cuenca lechera en Quíbor y construyeron un equipo en Lara y en Caracas que comparte valores de respeto, calidad, compromiso, trabajo, honestidad o responsabilidad. «Hemos trabajado en conjunto en la educación de los productores para lograr la leche de calidad que requerimos para nuestros productos Ananké: les hemos apoyado con pequeños créditos, charlas educativas, compra de alimentos y medicinas. Hemos creado un clima de confianza que ha estimulado la producción de leche en la zona y logrado crear equipo con esta comunidad», destacan.

La empresa comenzó en 2005 con seis productos, y hoy ofrece en el mercado una variedad de más de treinta. Marianela y Elisa, junto con el equipo que las acompaña, se sienten orgullosas por haber dado forma a un producto ciento por ciento venezolano, reconocido y querido en el mercado. «En nuestros inicios, el queso de cabra era considerado un producto únicamente disponible en las zonas de producción (en el interior del país). Logramos llevarlo a la mesa de los venezolanos».

II. Una Vía Láctea llamada Ananké

A finales del año 2022 se comenzó a gestar la idea de este libro. Conociendo la sensibilidad de Marianela y Elisa, queríamos un libro que hablara de la marca desde lo que ellas son. Este es el resultado, *Una Vía Láctea llamada Ananké*, una suerte de alfabeto que propone un paseo por el sabor y la tradición del queso de cabra desde el corazón de la empresa.

Marianela, Elisa y yo vislumbramos un libro caleidoscopio lúdico. Con la complicidad de Betzy Barragán, diseñadora del libro, y Karina Rodríguez jugamos a dar forma a un abecé en el que se hace un recorrido por distintos contenidos: la historia y entretelones poco conocidos de Ananké contados por sus protagonistas; los beneficios de la leche de cabra y sus derivados para la salud; cada uno de los productos que dan vida a la Vía Láctea Ananké; y la invitación a probar algunas de las recetas concebidas a lo largo del tiempo por nuestra querida chef Mercedes Oropeza y las publicadas en la web de la empresa, de distintas autorías. El alfabeto convida a cultivar hábitos saludables de vida Ananké y a tejer vínculos con la literatura, la música y el arte; a transitar caminos de disfrute, como las armonías gastronómicas de Ananké con vinos, ron, whisky, cervezas o té. Todo ello con textos de autores venezolanos: María Fernanda Palacios, poeta, traductora, docente y ensayista; Elizabeth Yabrudy, periodista y sumiller; y Ángel Gustavo Infante, escritor, profesor y barman literario.

Puedes acercarte a este libro de distintas maneras: leerlo de principio a fin de manera lineal o desde las letras y palabras que más te gusten; o por los ejes temáticos que sean de tu particular interés. El recorrido sigue con travesías temáticas para guiar tus apetitos de lectura.

Y, sorpreeeeeeeeeesa, incluye una lista de reproducción concebida por el artista y DJ Torkins Delgado, que puede acompañarte en la lectura, cuando ensayes una receta o en pleno disfrute de los productos Ananké en armonías gastronómicas.

A este libro se suma la alegría de inaugurar con él la tercera colección de Ediciones Punto Paladar (las dos primeras son *Vendimia* y *Aqua Vitae*) que lleva el nombre de *Yantares*.

Te convidamos a disfrutar *Una Vía Láctea llamada Ananké*.

ADRIANA GIBBS



Vía Láctea

Línea del tiempo

2005

Compra de un rebaño de cabras, transportado a Fila de Mariches.

Primera imagen de nuestros quesos de cabra artesanales.

Primera venta de nuestro queso, un 11 de junio, en la frutería El Punto Ideal ubicada en La Tahona.

Nuestro lanzamiento fue el queso de cabra natural artesanal, al que se sumaron luego el de albahaca, miel y nueces, tomates secos, orégano y pimienta.

Muerte de la mayor parte de las cabras en Fila de Mariches y venta de las pocas restantes.

Segunda imagen de nuestros quesos de cabra artesanales.



2006

Compra de leche de cabra en Quíbor, estado Lara, e inicio de la producción en esta ciudad.

Tercera imagen de los quesos de cabra artesanales.

La emoción de nuestra primera feria Ananké en el Salón Internacional de Gastronomía (SIG).





2007

Trabajo con la comunidad productora de leche de cabra en Quíbor.

Cuarta etiqueta de los quesos de cabra artesanales.

Segunda feria Ananké en el Salón Internacional de Gastronomía (SIG).



2008

Trabajo con la comunidad productora de leche de cabra en Quíbor, en formación y educación: charlas y talleres con veterinarios.

Recibimiento de la mención Tenedor de Oro por la Academia Venezolana de Gastronomía, en reconocimiento de la alta calidad de nuestros productos.

Nacimiento de nuestro primer portal web.

Salida al mercado de nuestro primer recetario de cocina, incluido en la tapa de los envases de nuestros quesos.



2009

Trabajo con la comunidad productora de leche de cabra en Quíbor: implementación de ordeño mecánico.

Primer Concurso Culinario del Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca (CEGA) con quesos de cabra Ananké.



CAPRESA de queso de cabra y albahaca

Ingredientes

Queso de cabra Ananké
Albahaca
Tomates Cherry - Hojas de Albahaca

Preparación

Se corta una rebanada pequeña de cada extremo del tomate y luego se vacían. Se desmolda el queso de cabra y con una cuchara se suaviza hasta uniformar. Con esta mezcla se rellenan los tomates y se decoran con una hoja de albahaca frita.

2010

¡Nuestro quinto aniversario!

Recibimiento del premio «Los cien gerentes más exitosos en el 2010», otorgado por la revista Gerente.

Lanzamiento al mercado de los combitos albahaca + casabe y tomates secos + casabe.



2011

Inicio de compra de leche de cabra en la Península de Paraguaná, estado Falcón.

Lanzamiento al mercado de nuestras ricotas.

Desarrollo de un programa de responsabilidad social con Senos Ayuda: un precinto en nuestros quesos.

Lanzamiento de la sección Causa Rosa en nuestro portal web.

Inicio de la distribución de quesos en los estados Mérida y San Cristóbal.

Lanzamiento del Fondue Ananké.



2012

Inicio de compra de leche de cabra en el estado Carabobo.

Recibimiento del Premio a la Excelencia 2012 otorgado por la fundación Venezuela Competitiva.





2013

Premio a la Excelencia concedido por la revista América Economía.
Lanzamiento al mercado del queso fresco.

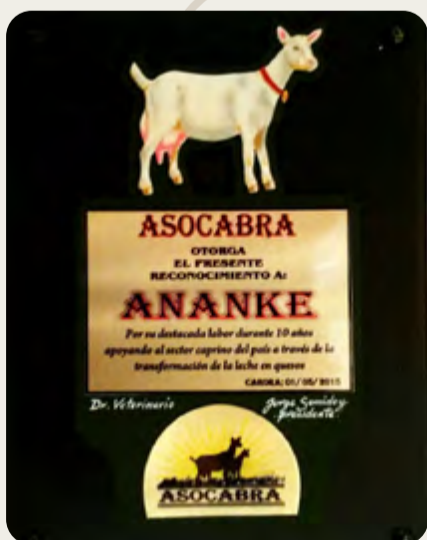
2014

Incurción del combo queso de cabra natural + mermelada de pimentón picante en el mercado.
Salida del combo queso de cabra natural + mermelada de guayaba al mercado.



2015

Reconocimiento de ASOCABRA por nuestra labor en el desarrollo del sector caprino en Venezuela.



2016

Debut de la línea de quesos madurados Galipanero, Paramero y Paramero con cenizas.

Presentación del queso feta, tanto en cubos como en barra.

Relanzamiento de la página web, con nueva imagen.



2017

Lanzamiento de la línea de queso artesanal en la presentación de 145 g con nuevos sabores: cilantro caprichoso, frutas silvestres encantadas, higos frívolos & cebollín, ají dulce sorpresa.



2018

Instalación de la nueva línea de producción: modernidad y tecnología abrazan a Ananké.



2019

Nacimiento de nuestro Queso de Cabra Puro & natural extra cremoso.

Lanzamiento de la línea de yogures Caprigurt.



2020

¡Celebración de los 15 años!



2021

Lanzamiento de diferentes sabores del queso de cabra extra cremoso: albahaca, tomates secos, ají dulce, higos y cebollín.



2022

Presentación de nueva imagen para el queso de cabra extra cremoso: natural, albahaca, tomates secos, ají dulce, miel y nueces, higos y cebollín.



2023

Reconocimiento de Líderes Empresariales Inspiradores (LEI), primer finalista en la categoría «Emprendedor Emergente del Año».

Introducción de nuestro yogur Caprigurt Zero Sugar (sin azúcares añadidos) en el mercado venezolano, con tres sabores: fresa, frutos rojos y vainilla.

Lanzamiento de un nuevo sabor del queso de cabra, con mermelada de pimentón.

Salida al mercado del queso de cabra El Quiboreño.





Ají dulce, queso de cabra

Hecho de purísima leche de cabra, tratada cuidadosamente para darle una sutil y sedosa untuosidad, este queso regala un delicado sabor a ají dulce, desde toques dulzones a los ligeramente picantes. Es 100 % natural, libre de espesantes, conservantes y aditivos.

Otras de sus bondades: libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Lo puedes disfrutar en varias presentaciones. Con arepa o casabitos se convierte en un bocado que sabe a Venezuela.



Ana

Ella es la traviesa cabra del rebaño Ananké. Su signo es Capricornio, elemento tierra. Animada y con la visión de escalar la montaña más alta, siempre está empujando hacia adelante y saltando un poco más allá, por lo que alimentarse bien y rico es parte de su vida para preservar la salud y fomentar el bienestar del rebaño. Es positiva, visionaria y valiente, también caprichosa y terca como buena cabra. La llaman cariñosamente Anita.

A2

(véase [Leche de cabra](#)).

La leche A2 es el tipo de leche más antiguo, su composición es similar a la leche materna, por lo que es más fácil de digerir, genera menos intolerancias y es más amable para el organismo. Existen dos tipos de leches: A1 y A2, la diferencia está en el tipo de proteína, de nombre beta caseína. La leche A1, de origen bovino, contiene beta caseína A1; y la leche A2, la de cabra, contiene beta caseína A2.



Ananké

del griego *Ἀνάγκη*

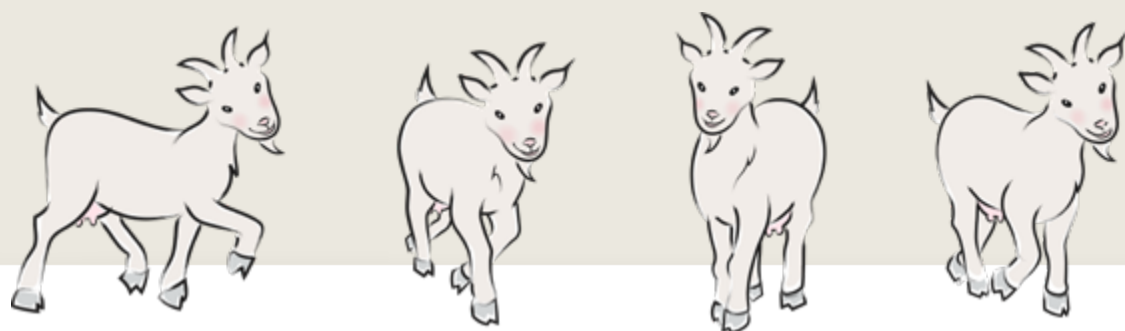
por MARÍA FERNANDA PALACIOS

«non ha mala palabra, si non es a mal tenida;
verás, que bien es dicha, si bien fuese entendida».

(Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, *Libro de Buen Amor*)

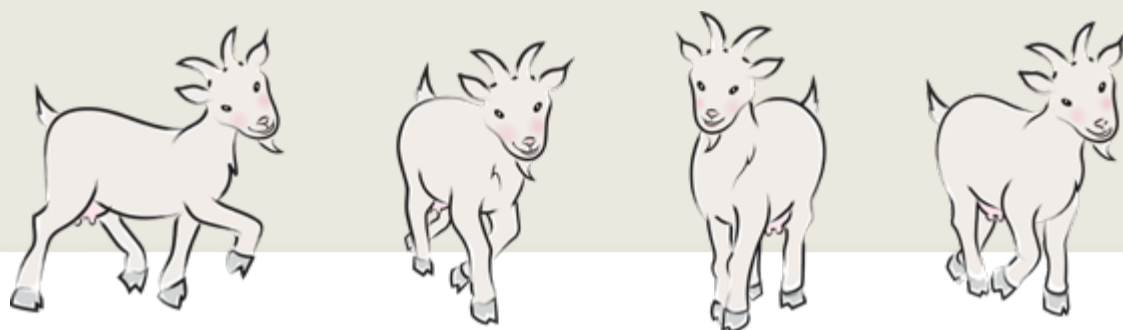
¿Qué es un nombre? Este no es lugar adecuado para semejante pregunta que incita a infinitas definiciones tan manidas como improvisadas; tampoco se presta al pésimo atajo de los populares repertorios de citas. Ante el aprieto, propongo más bien que observemos el efecto que un nombre cualquiera provoca. ¿Evoca acaso algo así como un rostro? ¿Lo reconocemos «sin pensar» como un conocido... un semejante... o se disuelve enseguida, sin pena ni gloria, en la utilería mental de la percepción automática? Un nombre es una palabra... ¿una palabra más...? ...una de tantas... ¿y nada más? Sí... y sigues caminando a lo que vas... oyendo sin escuchar o leyendo sin mirar las palabras y los nombres que pasan a tu lado o salen a tu encuentro... sí, hasta que de repente tropiezas, como quien siente una losa desnivelada, una gota de aceite, un resplandor extraño... algo no acostumbrado, o fuera de lugar...

Así ocurrió hace diecinueve años cuando en las estanterías de los productos lácteos aparecieron los primeros envases con la palabra ananké. La mayoría de los compradores, acostumbrados ya a las rarezas y excentricidades de los nombres con que las marcas animan el carnaval del comercio, comentaba la novedad del contenido: un queso de cabra procesado y presentado en distintas combinaciones. Era algo estupendo para las reuniones informales, acompañar el aperitivo o «picar» viendo la televisión. El nombre pasaba desapercibido. Lo raro eran las cabras y que fueran «criollas». Sin embargo, en algunos círculos, en ámbitos familiarizados con la cultura clásica, la poesía, la mitología y la moderna psicología arquetipal, el nombre Ananké alborotó los comedores y causó revuelo. Algo así como: «¿Qué hace este pájaro de mar por tierra?». La asociación parecía insólita. Fui testigo y doy fe de ello. Demoré algunos años en conocer la epopeya caprina y otros más en poder referirla, ahora traducida en una brevísima reseña para el libro electrónico de esta, nuestra singular Ananké.



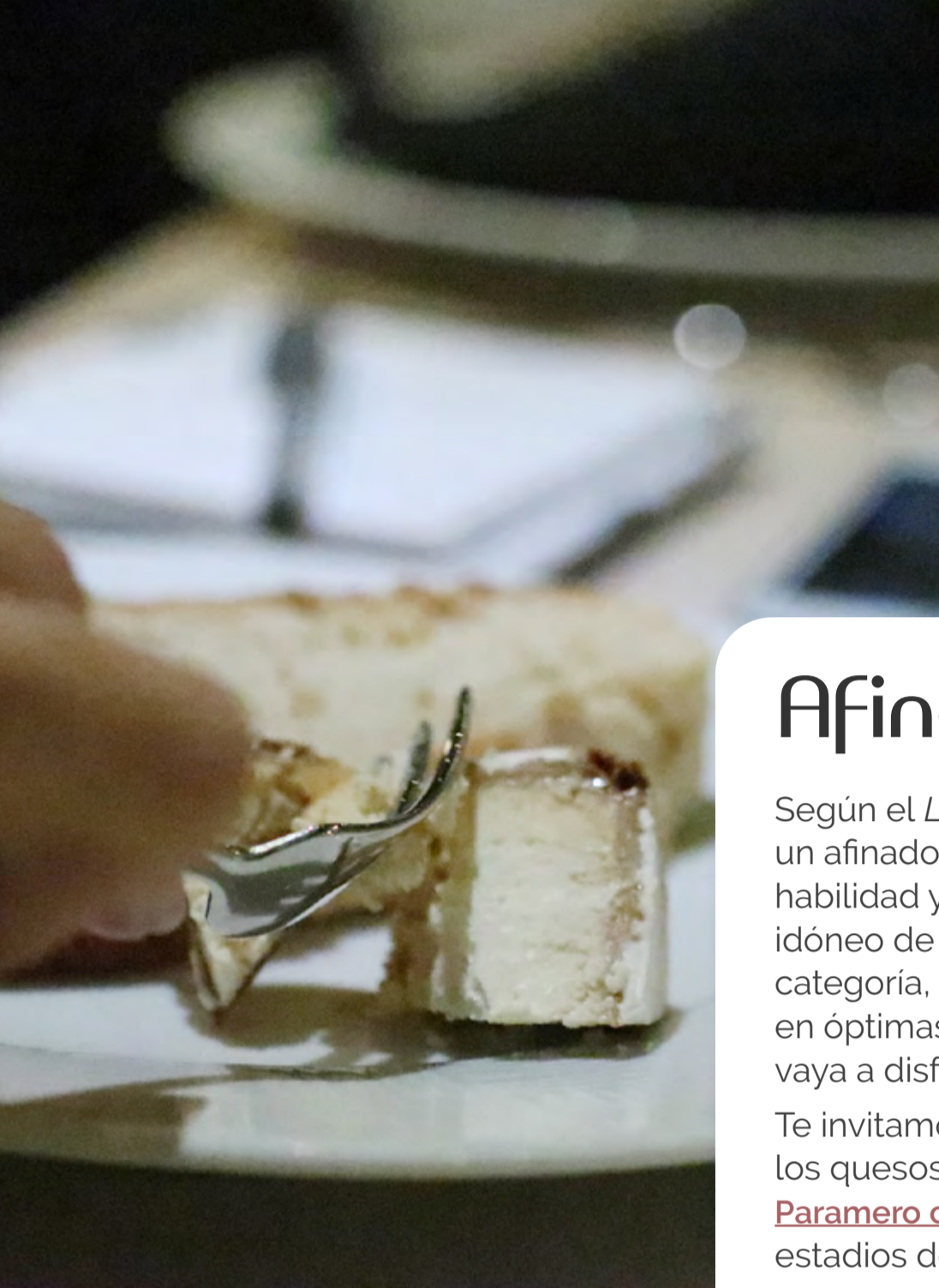
Las cabras de Ananké, con la muda cortesía de los viejos mesones españoles, le dicen a quien se acerca a la mesa: «que su boca sea la medida». Confían porque saben a qué saben, allí está la medida del valor. Busquen si no en El Quijote o en algún olvidado rincón de esta tierra nuestra lo que el sabor de esta frase guarda como saber.

Los buenos diccionarios ofrecen, junto al significado oficial, una «partida de nacimiento» de cada palabra. Pero algunas vagan como huérfanas absolutas, circulan en el idioma sin papeles de identidad, mientras otras cargan un álbum de familia con los nombres de sus antepasados y aun la de sus discolos amoríos y dudosos descendientes. Ananké no figura en estos repertorios. Ya era antigua cuando Homero la emplea. ¡Quién sabe cómo la pronunciaba! Envuelta en un fulgor inquietante llega hasta nosotros como la cabeza de la Victoria de Samotracia: si la imaginas eres tú quien habrá perdido el sentido. Ananké —este es el rumor que corre desde entonces— es una fuerza inexorable inseparable del Tiempo: una serpiente con la que Cronos envuelve el Universo. El mortal la experimenta temporalmente, como compulsión y sujeción, ya sea como repetición, ya sea como urgencia. Ananké, según se manifieste en los textos como impulso o como vínculo, es «el nudo que no se rompe y no se desata» (Iliada). Y en la tragedia, Ananké aparece como el impulso fatal o Destino, pero en su espléndido recuento, Las Bodas de Cadmo y Harmonía, Roberto Calasso recuerda cómo el vínculo inflexible de Ananké ciñendo el mundo también se manifiesta, simultáneamente, cubierto por la faja centelleante de la Vía Láctea; otra forma como Ananké —la serpiente que constriñe y aprieta— solía aparecer cubierta por el cinturón de Afrodita: «Entre Eros y Ananke reina una enemistad basada en un oscuro parecido, como entre el beso y el nudo», dice Calasso. Ananké es una Potencia (Potnia) una divinidad sin rostro, pero no un concepto. Evitemos racionalizar lo que a razón escapa. Digamos, en fin, sin pretender definirla, que la palabra ananké viaja desde los estratos más arcaicos de las lenguas indoeuropeas y que en Grecia se afina y afinca en la poesía y la filosofía como parte esencial de lo sagrado. Esa palabra, con el correr de los siglos, entre sus muchas derivas y puertos, se traduce, en latín, como Necesidad.



Las palabras circulan dentro de cada lengua por veneros imprevisibles. Entrelazándose, anudan, cubren y excavan estratos de sentido amodorrados y una palabra extraña, ajena, que surja de pronto, como extraviada, responde a una necesidad que no tenía rostro, a urgencias nuevas y a potencias ignoradas.

En sus *Cartas eruditas*, el Padre Feijoo, distanciándose del estrecho casticismo de muchos modernos, saluda la llegada de voces nuevas al español: «No hay idioma alguno que no necesite del subsidio de otros, porque ninguno tiene voces para todo...». Buena costumbre aquella de llamar «voces» a las palabras que conforman una lengua, porque aquello que sobra en su sistema, cabe de sobra en la voz: acento, tono, estilo. Las voces llevan el impulso que convierten en necesidad lo que se habla —y el habla también es alimento, y de primera necesidad—. Lengua viva es aquella que nos rodea y circula en la conjunción de sus muchos lenguajes, y la palabra ananké ya contiene, como diría Rosenblat, un poco de vida venezolana. Es una «marca», sí, como un nombre de familia. Conviene entonces no aislarla de la vida en la que vive, donde tiene sentido y cobra nuevas valoraciones. Sería desatino citar aquí la terrible descripción que hace Eurípides en el coro de *Alceste* y aun el memorable párrafo del *Timeo* de Platón. Más vale recordar, con Ortega y Gasset, que el sentido de una palabra es como el vuelo de una mariposa: imposible fijarlo con alfileres en la tablilla del museo. Aquí la letra de Ananké llega voceada por la imagen de una cabra fresca y alegre, trotando a su aire, para que nuestra boca sea la medida. Recuerdo una vez más al profesor Rosenblat y me pregunto si acaso no andará por allí trotando el verbo anankeizar, y el que anankeice esta ensalada buen anankeizador será. En su espléndido artículo sobre la palabra «sabor», Rosenblat dice que en este país todo es sabroso. De haber probado Ananké lo habría concluido diciendo que, entre nosotros, hasta la necesidad es sabrosa.



A

Afinador, afinadora

Según el *Larousse gastronomique en español*, un afinador de quesos es un experto que con gran habilidad y experiencia encuentra el momento idóneo de consumo de cada queso (considerando categoría, clase y tipo), de manera de que este llegue en óptimas condiciones y según el gusto de quien lo vaya a disfrutar.

Te invitamos a aprender a ser afinador artesanal con los quesos madurados de Ananké (véanse [Paramero](#), [Paramero con cenizas](#) y [Galipanero](#) y sus distintos estadios de maduración).

Siguiendo las instrucciones de la contraetiqueta, se tiene una idea clara del estado de maduración del queso al momento de su compra en el punto de venta. Se podrá degustar inmediatamente o dejarlo madurar unas semanas más en casa, hasta llegar al punto deseado conforme al gusto.

Para continuar el proceso de maduración de los quesos en el hogar, lo ideal es mantenerlos en su empaque original, a una temperatura de 5 °C a 10 °C. Puedes conservarlos en la nevera en un envase —sin tapar herméticamente— en el área destinada a los vegetales y cuidadosamente resguardados del contacto con el agua.

Te invitamos a probar al Paramero, Paramero con cenizas y Galipanero en sus distintas «edades» y ensayar armonías con vinos, cervezas, destilados o tés, entre otras posibilidades de disfrute (véase [Armonías gastronómicas](#)).



Armonías gastronómicas

(véase [Maridaje](#))

Algunos utilizan el término «maridaje», otros, «armonías». Se habla de acuerdo o armonía entre la comida —en este caso, nuestros quesos— y el vino cuando ambas partes resultan favorecidas en la mesa. Como bien dicen los conocedores, las grandes combinaciones consisten en encontrar las similitudes y los contrastes de sabor, cuerpo (textura) e intensidad.

«Cada queso tiene su vino preferido, así como cada vino su amor especial», bien expresó Maurice des Ombiaux, escritor belga y gastrónomo. Y es que la combinación de vino y queso permite experimentar nuevas sensaciones. Son una dupla de disfrute y encanto.

Hay distintos caminos de placer que se proponen en armonías gastronómicas con vinos. Debes tomar en cuenta el tiempo de curación (maduración) del queso, su consistencia, así como sus sabores y aromas. Eso solo se puede aprender probando a sabiendas de que las generalizaciones —en este terreno— son eso: una guía. La invitación es a probar:

«Es más bien una leyenda el hecho de que el vino tinto sea el que mejor armoniza con el queso. A menudo, los taninos, en combinación con algo salado o ácido, tienen un efecto bastante duro y agrio sobre el queso», advierten Brigitte Engelmann y Peter Holler en el *Manual del gourmet del queso* (2008). Los autores proponen ensayar vinos espumosos con los quesos madurados de textura cremosa.



Invitación: Galipanero y Paramero en su estadio semienviejecido podrían armonizarse con vinos blancos espumosos: ambos se equilibrarán mutuamente. Son quesos cremosos y los vinos espumosos otorgan un efecto limpiador en el paladar.

II

A una variedad importante de quesos les va mejor el blanco que el tinto. Invitación: Paramero joven, por su rica acidez, con un vino blanco ligero y fresco, como un sauvignon blanc. Con el Galipanero, más untuoso, en el tránsito de joven a semienviejecido, un blanco seco de más estructura, como un chardonnay que haya tenido un breve paso por barrica.

III

«El queso y el vino son productos que, sometidos a complejos procesos de maduración, cambian continuamente su aroma y sabor. Con el queso ocurre lo mismo que con el vino: hay quien prefiere dejarse seducir por su juventud, mientras que a otros les gusta disfrutar de la calidad que adquieren con el paso del tiempo», explican Engelmann y Holler.

A medida que el queso madura, el sabor se vuelve más intenso. «Quesos aromáticos pueden acompañarse con vinos expresivos en nariz y boca: los rosados».

Invitación: descorchar un rosado aromático y de ligerísimo dulzor con Paramero, Paramero con cenizas y Galipanero en su estadio semienviejecido.

IV

Un criterio que guía las armonías, explica Le Cordon Bleu en *Escuela de Vino. Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino* (2010), es tomar en cuenta el tipo de pasta; esto es, la consistencia del queso. Por lo general, los quesos de pasta blanda van mejor con vinos blancos jóvenes o espumantes; mientras que los de pasta semidura y dura se pueden acompañar con algunos blancos con cuerpo (chardonnay o viognier, por ejemplo) o con tintos afrutados con pocos taninos.

Para definir cuál es el vino que mejor acompaña a nuestros madurados de Ananké es importante tomar en cuenta el anillo de maduración del queso, ya que este define su intensidad en sabor y textura. No es sorprendente que el queso cambie la manera



de percibir el vino, puede engrandecerlo o disminuirlo. En el proceso de maduración el queso va adquiriendo características más intensas, y una buena idea es acompañarlo con un vino igualmente expresivo.

V

Lo clásico es buscar puntos de encuentro entre aromas y sabores de los vinos y los quesos. Aquí se pueden trabajar con las premisas de las armonías por complemento, en la que los similares se potencian —quesos con acidez con vinos con acidez o quesos aromáticos con vinos aromáticos—. Los madurados Ananké son de textura cremosa y se tornan más complejos a medida que pasa el tiempo. «Quesos cremosos cuando son jóvenes van bien con blancos de estructura media, ligeramente abocados. Cuando son envejecidos, vinos tintos maduros no tánicos: sangiovese, merlot, pinot noir», escribe Miro Popić en *Manual del vino* (2007).

VI

A los quesos de pasta dura les van bien los tintos. Entre estos, se sugieren los de cuerpo medio y más añejos que los muy jóvenes y frutales. A los quesos de textura cremosa es buena idea acompañarlos con tintos de calidad. «Hay que evitar los vinos jóvenes de taninos agresivos, pues se vuelven amargos con los componentes salados del queso», remarcan Engelmann y Holler.

VII

Con los quesos muy pronunciados en aromas y sabores hacen matrimonio perfecto los vinos fortificados. Tanto el Paramero como el Paramero con cenizas y el Galipanero en su estadio envejecido son celestiales con una copa de oporto, vino de cosecha tardía (late harvest), un Pedro Ximénez o un Madeira. «El vino pierde su sabor dulzón que, a su vez, neutraliza el carácter salado del queso», argumenta Giuseppe d'Este en su libro *Qué vino con qué comida* (2003).



Albahaca, queso de cabra

La salsa pesto que acompaña a este queso tiene autoría: Elisa Gruber, la mamá de Elisa Grimaldi. Con él, en divinos bocados, se viaja al Mediterráneo.

De textura cremosa y hecho de purísima leche de cabra tratada cuidadosamente para darle una sutil y sedosa untuosidad, con un sabor suave a pesto fresco y un toque refrescante. 100 % natural, libre de espesantes, conservantes y aditivos. Libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto.

Te invitamos a probarlo en esta receta: [Napoleones de vegetales rostizados](#)

Acidez

(véanse [Grasa](#), [Humedad](#) y [Maduración](#))

Es el resultado del trabajo de las bacterias en la leche: metabolizan la lactosa (azúcar de la leche), en ácido láctico. La acidez se mide a través del pH.

Apurruño caprino

En Ananké el verbo apurruñar significa mucho más que «abrazar cariñosamente a una persona». Abrazamos todo: seres amados, personas desconocidas, mascotas y hasta objetos. Además, disfrutamos la onomatopeya del «apurruño», ese sonido de unión y cariño que nos envuelve con el otro. Así tomamos a cada cabra en nuestros brazos y la llenamos de arrumacos para agradecerle sus obsequios.



Balido

*Se puso a balar después,
bajo la clara mañana.
Su balido era en el aire
un agua que no mojaba.*

(Oscar Castro, 1940, *La cabra*)

Voz de la cabra cuya entonación varía según la circunstancia. De la etimología del término «es correcto decir que la primera parte surge de la forma en la que lo entendemos (“baaaaa”) y que se une al sufijo -ido, usado para describir una cualidad que podemos percibir a través de los sentidos».

El sentido poético indica que cuando las cabras hablan, el ambiente cambia: «Se perfumaba de malvas / el viento, cuando balaba». (Castro, *La cabra*)

Aquí el balido de nuestras cabras:

Anaaaaaankéééééééé.

Belleza

Desde la antigüedad, la belleza es el espejo donde se refleja la unión entre la virtud y la verdad. Los filósofos del siglo XVIII advirtieron que lo bello no depende de un concepto, y agrada de forma desinteresada. En 2004, Umberto Eco la definió como «una cualidad objetiva de los cuerpos que actúa en la mente humana a través de los sentidos».

En Ananké, la belleza es una virtud que agrada a los sentidos con sabor de verdad.



Caprigurt

Yogur griego de sedosa y amable cremosidad y una luminosa blancura. Hecho de 100 % purísima leche de cabra; es un viaje sensorial de la cabra a la mesa.

Es rico en proteínas, muy bajo en lactosa, libre de espesantes, conservantes y aditivos, 100 % natural.

En presentaciones de 430 g y 135 g, se pueden disfrutar diferentes sabores: Caprigurt griego natural, Caprigurt griego con miel, Caprigurt griego con fresa o Caprigurt griego con banana y fresa.

Caprigurt griego natural saluda en boca con una balanceada acidez y delicado sabor, invitando al disfrute y deleite de los sentidos.

Caprigurt griego con miel confiesa sutileza con el dulzor natural de la miel cuidadosamente seleccionada.

Caprigurt griego con fresa y Caprigurt griego con banana y fresa expresan el rico sabor natural de la fruta.

Los puedes disfrutar tanto en el desayuno como en las meriendas, acompañados de frutas y/o frutos secos. Caprigurt griego natural es muchas veces el ingrediente secreto en aderezos para ensaladas, en salsa para pastas o como ingrediente en tortas y variados postres.



Cabras

por ÁNGEL GUSTAVO INFANTE

Te amo, infancia, te amo
porque aún me guardas un césped con cabras,
tardes con cielos de cometas
y racimos de frutas en los pesados ramajes.

(Vicente Gerbasi, 1952, *Te amo infancia, te amo. Los espacios cálidos*)

Descripción de una cabra según el japonés Eiju Okada:

«Cuando hubo dado unos cincuenta pasos, vio una cabra blanca en la sombra de una hermosa encina. El animal, con una larga barbilla de chivo, tenía los pelos levantados entre sus dos pequeños cuernos; y la mancha negra circular alrededor de los ojos como un mapache».

«Además de ser una barrigona, sus patas eran muy cortas dejando casi tocar y arrastrar sus mamas sobre el suelo. Masticaba hierbas entre sus dientes blancos dibujando con la mandíbula un óvalo geométrico, dando la impresión de sonreírse», [La piedra \(2010\)](#).



Caracas

Al pie del Ávila soñamos la empresa. El punto de partida es esta ciudad creativa y dinámica, cuyos habitantes no les temen a los retos. Caracas dispuso sus espacios y en ella comenzamos unos bocetos llenos de dudas, quesos y balidos. Aquí sobrevivimos a los trámites y a los primeros sinsabores. Aquí supimos de Quíbor y sus virtudes, de donde volvemos ahora en alegre rebaño a agradecer con calidad tantos favores. Caracas es uno de los polos de Ananké, desde aquí se coordina la distribución de nuestros productos en Caracas y el oriente del país; desde Quíbor, a todo el occidente venezolano.



Calidad

Nuestro oficio apunta a lo más alto, y la calidad es el norte. En Ananké nunca existió la calidad baja o mediana, ni siquiera en la fase de ensayo y error. De allí que solo concibamos la excelencia entre las virtudes de nuestros productos.

«Cabritas»

Apodo con el que llaman cariñosamente a Elisa Grimaldi y a Marianela García. Ellas cuidan a su rebaño, son el alma de Ananké.



Crostata de guayaba

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes para la masa

- 300 g de harina todo uso
- 1 huevo frío de la nevera
- 100 g de azúcar blanca
- 100 g de mantequilla

Ingredientes para el relleno

- 1 queso de cabra Natural Ananké
- 1 taza de mermelada de guayaba

Modo de preparación de la masa

Precalienta el horno a 350 °F. En una mesa de trabajo limpia, coloca la harina de trigo en forma de volcán y haz un hoyo en el centro. Agrega todos los ingredientes, uniendo con los dedos, amasando de afuera hacia adentro, hasta obtener una masa homogénea. Envuelve la masa en papel film plástico y refrigera durante 30 minutos. Luego estira la masa con un rodillo. Cubre los moldes de tartaleta por completo con la masa y pincha con un tenedor. Coloca los moldes en una bandeja de hornear y lleva al horno por 20 minutos a 350 °F. Retira y deja enfriar hasta que estén tibias.

Modo de preparación del relleno

Llena el fondo de cada tartaleta tibia con queso de cabra natural Ananké y cubre con mermelada de guayaba. Será postre para endulzar tu mesa compartida entre afectos.



Cremosidad

Esta cualidad de la crema es como el amor, pero, a diferencia de este, puede tocarse: a todos agrada ese cuerpo dúctil, ondulante, de suave y agradable textura que, como el amor, se deshace en la boca. La cremosidad habla del buen hacer, certifica la calidad y hace aflorar sonrisas.



Cofradía Ananké

Grupo de amigos unidos por la literatura, el arte, la música, entre otras expresiones culturales, que se reúne con cierta periodicidad para cursos, charlas, visitas a galerías y museos. «Posiblemente, sin intuirlo, el origen de esta cofradía fue el curso de mitología griega que hicimos durante dos años y medio, mientras se gestaba Ananké y en sus primeros años de vida», relatan Elisa y Marianela.

Cuajo

De distintos orígenes (animal, vegetal y microbiano, entre otros), gracias al cuajo la grasa y la proteína de la leche se unen y dan vida al queso. El utilizado en todos nuestros quesos es de origen microbiano (fermentación de un hongo). «Añadir cuajo a la leche es necesario para separar los sólidos de los sueros de la leche y conseguir así el queso», escriben Engelmann y Holler.





Chagall

por **ÁNGEL GUSTAVO INFANTE**

Las cabras fabulosas de Marc Chagall flotan en el inconsciente colectivo y resumen la infancia del pintor en Liozna (Bielorrusia), donde nació en 1887. De allí viene la dulzura e ingenuidad de estos seres oníricos que vuelan, tocan instrumentos musicales y transparentan la memoria del siglo XX. Las cabritas de Chagall, redondas o delgadas, juegan en la noche azul y son muy distintas a sus parientes picassianas de perfil cubista; no obstante, comparten con estas el poder del símbolo plástico que une fecundidad y fantasía, identidad y naturaleza.



Champiñones rellenos de queso de cabra y vegetales

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes

- 12 champiñones frescos y grandes
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo pequeños, machacados
- 1 calabacín mediano
- 1 berenjena mediana
- 6 tomates cherri para decorar
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1/8 de cucharadita de sal
- 200 g de queso de cabra artesanal pimienta Ananké

Modo de preparación

Limpia muy bien los champiñones. Separa el sombrero del tallo y corta los tallos en trozos pequeños. Coloca los sombreros de los champiñones en un refractario. Rellénalos con queso de cabra artesanal pimienta Ananké. Lléalos al horno por 12 minutos a 350 °F. Mientras se hornean, corta la cebolla, la berenjena y el calabacín en dados pequeños; desecha su corazón (donde están las semillas). En un caldero mediano, coloca el aceite de oliva y calienta a fuego medio. Saltea la cebolla, el ajo machacado, los tallos de los champiñones, la berenjena y el calabacín. Agrega sal y rectifica a tu gusto. Coloca los vegetales salteados con el queso de cabra artesanal pimienta Ananké sobre los sombreros de los champiñones. Decora con una mitad de tomate cherri.



Destilados y quesos en armonía

Conocidos también como *spirits*, *aqua vitae*, *eau de vie*, *aquavite*, aguardiente o bebida espirituosa, los destilados son «bebidas obtenidas mediante la destilación de sustancias fermentadas» (André Dominé, 2009, *El libro del bar y de los cocteles*). Cada consumidor, según su estilo y cultura, los usa como aperitivo, para acompañar comidas, postres, como digestivo o como copa para tertulia o en recogimiento.

La sumiller y periodista Elizabeth Yabrudy propone varios maridajes de quesos Ananké y destilados para el disfrute: «Más allá de considerar la graduación alcohólica, concéntrate en las características aromáticas, de sabor y textura de estas bebidas. Hemos trabajado muy bien con la ginebra, armonizada con la línea de quesos cremosos. Una ginebra clásica en la que los aromas de enebro predominan va muy bien con un montadito de queso de cabra higos y cebollín; si los cítricos y las notas herbáceas juegan un papel importante en los aromas y sabores de la bebida, piensa en preparaciones que incluyan el queso de cabra albahaca; pero si los aromas terrosos son los protagonistas de tu ginebra, prueba con cubos del queso Ananké estilo feta y cúbrelos con un manto de aceite de oliva perfumado con romero. Si buscas algo fresco y disfrutas la combinación de yogur y pepino, debes probar un tzatziki elaborado con Caprigurt natural en compañía de un delicado vodka a base de uvas, el cual te dará la misma frescura y delicadeza de los ingredientes de esta salsa griega. ¡Te encantará!».





Desayuno venezolano

«Sabroso» es el mejor adjetivo para acompañar al primer plato del día, ese que disfrutamos en el país alrededor de la arepa: el pan nuestro, redondo como un sol, que ilumina a los huevos fritos, al queso blanco, a las caraotas. El desayuno criollo es enemigo de la prisa, y es tan aliado de la calma como su deleite lo es de la crema; de allí que lo corone el café y se prolongue en amena sobremesa. Compartimos esta receta de Mercedes Oropeza para un desayuno familiar de fin de semana:

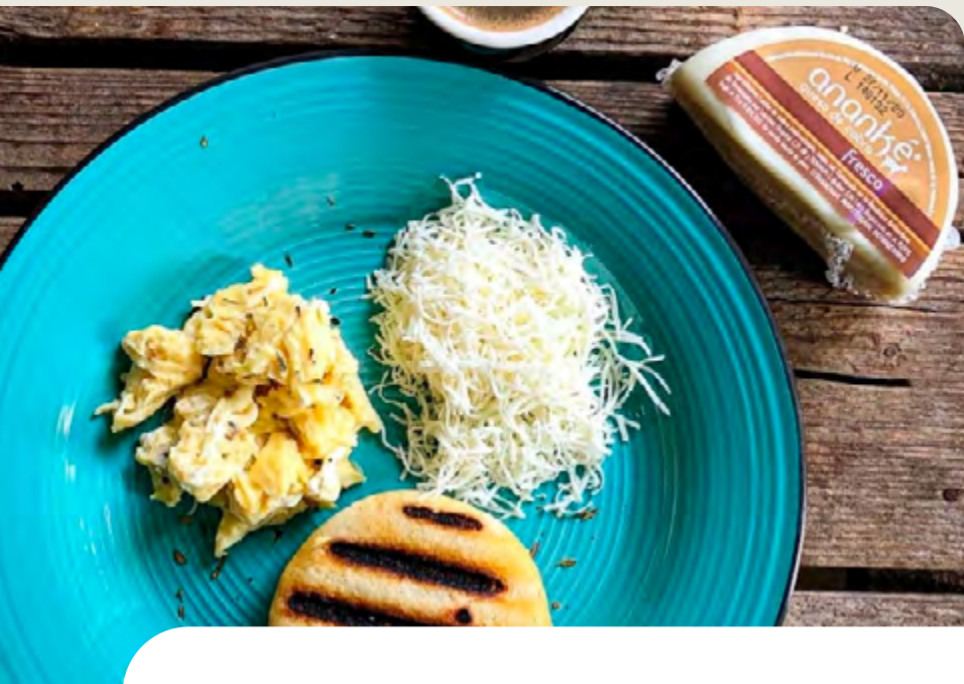
Arepitas criollas rellenas al estilo Ananké

Ingredientes para las arepas

- harina de maíz precocida
- agua
- sal al gusto

Ingredientes para los rellenos

- 5 chistorras
- 2 pimentones grandes rojos
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 6 porciones de queso fresco Ananké, rallado
- 4 morcillas
- 6 rebanadas gruesas de queso fresco Ananké



D

Modo de preparación de las arepas

Precalienta el horno a 350 °F. Mezcla todos los ingredientes de las arepas y amasa bien. Cocina las arepas en un budare, sartén de teflón o plancha con surcos, por ambos lados hasta formar costra. Lleva las arepas al horno a 350 °F por 15 minutos para que se cocinen por dentro. Apaga el horno y reserva hasta el momento de servir.

Modo de preparación de los rellenos

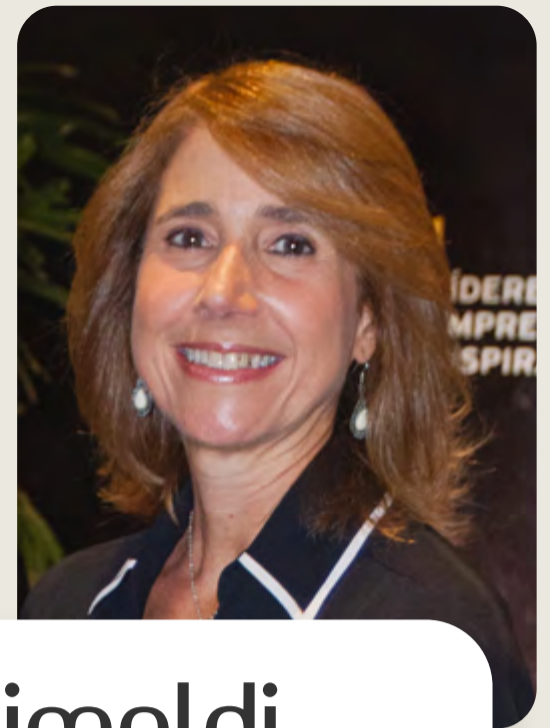
Pimientos

Lávalos y colócalos en una bandeja pequeña y tápalos con papel aluminio. Llévalos al horno a 350 °F por 35 minutos. Retira del horno y quita el papel de aluminio. Inmediatamente, ponlos en una bolsa plástica y haz un nudo a la bolsa. Al enfriarse, saca de la bolsa y retira la piel de los pimientos, córtalos en tiritas y reserva en un envase pequeño. Agrega el aceite de oliva, la sal y la pimienta al gusto.

Chistorras, morcillas y queso

Retira la piel o tripa a las chistorras y a las morcillas. Por separado, córtalas en pedacitos pequeños o procésalas en un procesador. Cuando proceses las morcillas agrega un aji dulce o uno picante. Cocina las chistorras y las morcillas en sartenes separados a fuego medio para lograr extraerles la mayor grasa posible. Retírales la grasa presionándolas contra un colador, y colócalas en platos separados. En una sartén de teflón, dora las rebanas de queso fresco por ambos lados. Al momento de servir, retira las arepas calientes del horno y rellénalas con los distintos rellenos: chistorra con pimientos asados y queso fresco rallado; o morcilla y queso a la plancha.





Elisa Grimaldi

(véase [«Cabritas»](#))

Directora de Ananké. Ingeniero en Computación egresada de la Universidad Simón Bolívar. Esta guayanesa nacida en Ciudad Bolívar es la mamá del Galipanero, ama el queso Ananké Pimienta —uno de sus preferidos además del Ananké estilo feta— y en la empresa lleva la batuta del mercadeo: es la estratega.

Mujer con visión, sensibilidad y empecinada lectora —una de sus pasiones es la novela histórica—. La natación, el yoga, el ciclismo, el montañismo, la buena mesa, los vinos y los destilados forman parte importante de su vivir.

El de todos los días

Un queso con suave y amable textura, con delicada intensidad en sabor y un toque preciso de sal. Ideal para acompañar tu arepita cada mañana, tu cachapa o plátano horneado, en sándwiches o solo con un casabito tostado.



Energía

Es el ánimo, hijo de la convicción, necesario para impulsar toda empresa humana. Es la fuerza que borra temores e incertidumbres y elimina obstáculos para lograr un objetivo. Es una dádiva divina a diario renovada.



Excelencia

(véase [Calidad](#))

En el firmamento de Ananké vive la excelencia, el valor que insufló a la empresa el ánimo para llegar a la cumbre con productos donde la calidad sobresale y las aspiraciones sonríen satisfechas.

Equipo

(véase [Rebaño](#))

Un equipo es la suma de talentos que cultiva el difícil arte de la obra colectiva. Es un cuerpo donde caben varios cuerpos opuestos al personalismo, donde cada quien ofrece sus virtudes y goza del sentido de pertenencia.

El equipo es un rebaño inteligente.





Ensalada baby greens sorpresa

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes para el aderezo

- 8 ciruelas, cortadas en cuartos, sin semillas
- 1 cucharada de mostaza
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ⅛ de cucharadita de sal
- ¼ de taza de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 cubo de hielo

Modo de preparación

En el vaso de una licuadora, coloca las ciruelas cortadas y sin semillas, la mostaza, el vinagre, la sal y el azúcar y licúa a velocidad máxima. Por el orificio pequeño de la tapa de la licuadora, aún licuando, vierte poco a poco la taza de aceite; por último, agrega el cubito de hielo. Deja de licuar y vierte en un envase o tazón pequeño; reserva para aderezar cada ración de ensalada al momento de servir.

Ingredientes para la ensalada

- 200 g de queso de cabra artesanal pimienta Ananké
- 1 taza de almendras fileteadas y tostadas
- 1 taza de azúcar
- lechugas mixtas bien lavadas, para 6 porciones
- 6 ciruelas rojas

Modo de preparación de la ensalada

Corta las ciruelas a la mitad, retira la semilla y córtalas en medias lunas finas. Haz bolitas pequeñas con el queso de cabra artesanal pimienta Ananké, colócalas en un plato llano y refrigéralas por 15 minutos. Aparte, coloca el azúcar en una olla pequeña y derrite a fuego muy bajo, revolviendo con cuidado y sin introducirle nada para tocarlo, hasta obtener un caramelo ámbar claro. Vierte con mucho cuidado el caramelo sobre una superficie de silicón o un mesón limpio, ligeramente engrasado. Rompe el caramelo una vez endurecido, con un martillo, hasta convertirlo casi en polvo. Pasa las bolitas de queso por este caramelo triturado hasta cubrirlas bien. Al ensamblar la ensalada, corta la lechuga en trozos pequeños, agrega las ciruelas cortadas, las almendras y por último las bolitas de queso. Adereza al momento de servir.



Feta

El queso feta, de origen griego, es firme y de textura ligeramente quebradiza, tiene una rica acidez en paladar y robustece su sabor con la maduración y el paso del tiempo.

Está inspirado en el queso feta con denominación de origen protegida, cuyo nombre viene del italiano *fetta* que significa «rodaja» o «rebanada» en referencia al modo de servirlo. Los gourmets le llaman «oro blanco».

Un viaje a Grecia fue inspiración para Marianela y Elisa; y varios meses de ensayo fueron necesarios para la salida de este queso al mercado en el 2017.

Ingrediente estrella de la aromática ensalada griega con tomates y aceitunas negras, tiene una maravillosa versatilidad en la cocina para gratinar y para rellenos.





Festival de sabores de mini pizzas

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes para la masa

- ½ taza de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de levadura granulada
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina todo uso
- harina para el mesón de trabajo

Ingredientes para ensamblar las pizzas

- compota de cebolla
- tomate manzano, rebanado
- aceite de oliva
- orégano fresco, en hojas o seco
- rúcula (rúgula) fresca
- quesos madurados Ananké Galipanero y Paramero
- queso de cabra tomates secos, albahaca o natural Ananké

Modo de preparación de la masa

Precalienta el horno a 350 °F. En un tazón pequeño, coloca el agua tibia y el azúcar. Agrega la levadura y revuelve. Deja reposar 20 minutos. En otro tazón, agrega el aceite y la sal y añade la mezcla de agua con levadura. Agrega la harina poco a poco. Amasa hasta que no se te pegue de las manos. Deja reposar una hora, tapada con un paño seco, hasta doblar su volumen. Coloca la masa en un mesón de trabajo enharinado. Estira con un rodillo hasta que la masa quede de tres centímetros de grosor. Con un cortador redondo, corta la masa y pon cada círculo de masa en una bandeja de hornear con papel encerado.



Modo de ensamblar las mini pizzas

Coloca sobre cada masa compota de cebolla, orégano, queso Galipanero y Paramero. Una rodaja fina de tomate manzano con queso de cabra albahaca, tomates secos y/o natural Ananké, según tu antojo. Hornea hasta que las pizzas se doren, aproximadamente 15 minutos. Coloca rúcula fresca a las pizzas con tomate manzano. Puedes añadir a tus pizzas los ingredientes y quesos de cabra Ananké de tu preferencia.



Fidelidad, historias de

(véase [Productores de leche de cabra](#))

Para Comte-Sponville la fidelidad es la virtud de la memoria. «No es un valor más, una virtud más; por ella y para ella, hay valores y virtudes. Fidelidad a la humanidad del hombre. Se trata de no traicionar lo que la humanidad ha hecho de sí, lo que ha hecho de nosotros». El filósofo francés invita a la fidelidad al amor recibido, al ejemplo admirado, a la confianza manifestada, a la exigencia, a la paciencia. Esta es una historia de fidelidad:

«Cuando nos planteamos comprar leche de cabra, nuestra primera opción fue Lara por su cercanía con Caracas y por la familiaridad con este estado. El papá de Marianela es barquisimetano. Viajamos hasta allá, pero no sabíamos propiamente cómo empezar. Fuimos a un periódico local y pusimos un anuncio: "Se compra leche de cabra". Empezaron a llamarnos. No lo creían: dos mujeres en un Renault Twingo, radicadas en Caracas, con la intención de comprar leche de cabra. Se negaban a vendérnosla».

»Nos hablaron de Carlos Concepción, un español nacido en las Islas Canarias, líder de los productores. Era una autoridad en el estado Lara. Todo el mundo lo respetaba, era el que más sabía. Fuimos a su casa, le tocamos la puerta, pero no nos recibió. “No, no, no; yo no vendo leche”, nos decía. No pasábamos de la entrada de la casa. Tanta fue nuestra insistencia que un día accedió y nos vendió un día de su producción. Así empezamos. Recuerdo cuando nos vendió sus 365 días de producción, y empezaron a sumarse nuevos productores.

»Antes de que llegara el día en el que Carlos Concepción nos confió toda su producción, hubo un episodio que fue un antes y un después en el vínculo que construimos con él. Durante los primeros años en los que impulsamos la formación de los productores, les decíamos que la leche, apenas ordeñaran las cabras, tenían que refrigerarla. Concepción ordeñaba a las cinco de la tarde, y nosotras insistíamos en que él y los demás productores debían cambiar el ordeño para la mañana. Ellos estaban acostumbrados a hacerlo al final de la tarde. Nosotras les pedíamos que fuese a las siete de la mañana, para que hubiese menos probabilidad de acidificación de la leche. Una mañana buscamos la leche —eran 40 litros—; al probarla, estaba ácida, no podíamos hacer queso con esa leche, pero Elisa tomó la decisión de pagarla y dejarla allí para ver si ellos podían aprovecharla. Fue una lección que cambió nuestra historia con este productor y modificó la hora del ordeño en toda la cuenca lechera.

»De ahí en adelante nos tendió de manera entusiasta el puente con otros productores. Él nos ayudó muchísimo. Se convirtió en nuestro brazo derecho; siempre estuvo del lado de Ananké. Se sentía orgulloso de nuestros productos, hechos con su leche.

»Carlos Concepción murió en 2014. Estuvimos nueve años forjando un vínculo de fraternidad. El día que murió nos tocaba ir a recibir el premio ASOCABRA, otorgado por la Asociación Caprina del estado Lara. Al conocer la noticia nos fuimos de inmediato al funeral. Ha sido la caravana más larga, el entierro más grande que hayamos visto. Su fallecimiento nos afectó muchísimo. Él fue un hito en nuestras vidas».

(Marianela y Elisa)



Fresco de Ananké

Un queso de cabra firme, ligero y bajo en sal, ideal para disfrutarlo rebanado, a la plancha o rallado en arepitas, pizzas o ricos sándwiches.

Se ofrece en dos presentaciones: redondo o en barra. Disfrútalo también en esta receta de

[tortillas mexicanas](#).



Federico García Lorca

(véase [Marianela García](#))

por ÁNGEL GUSTAVO INFANTE

El macho cabrío

*El rebaño de cabras ha pasado
junto al agua del río.
En la tarde de rosa y de zafiro,
llena de paz romántica,
yo miro
el gran macho cabrío.*

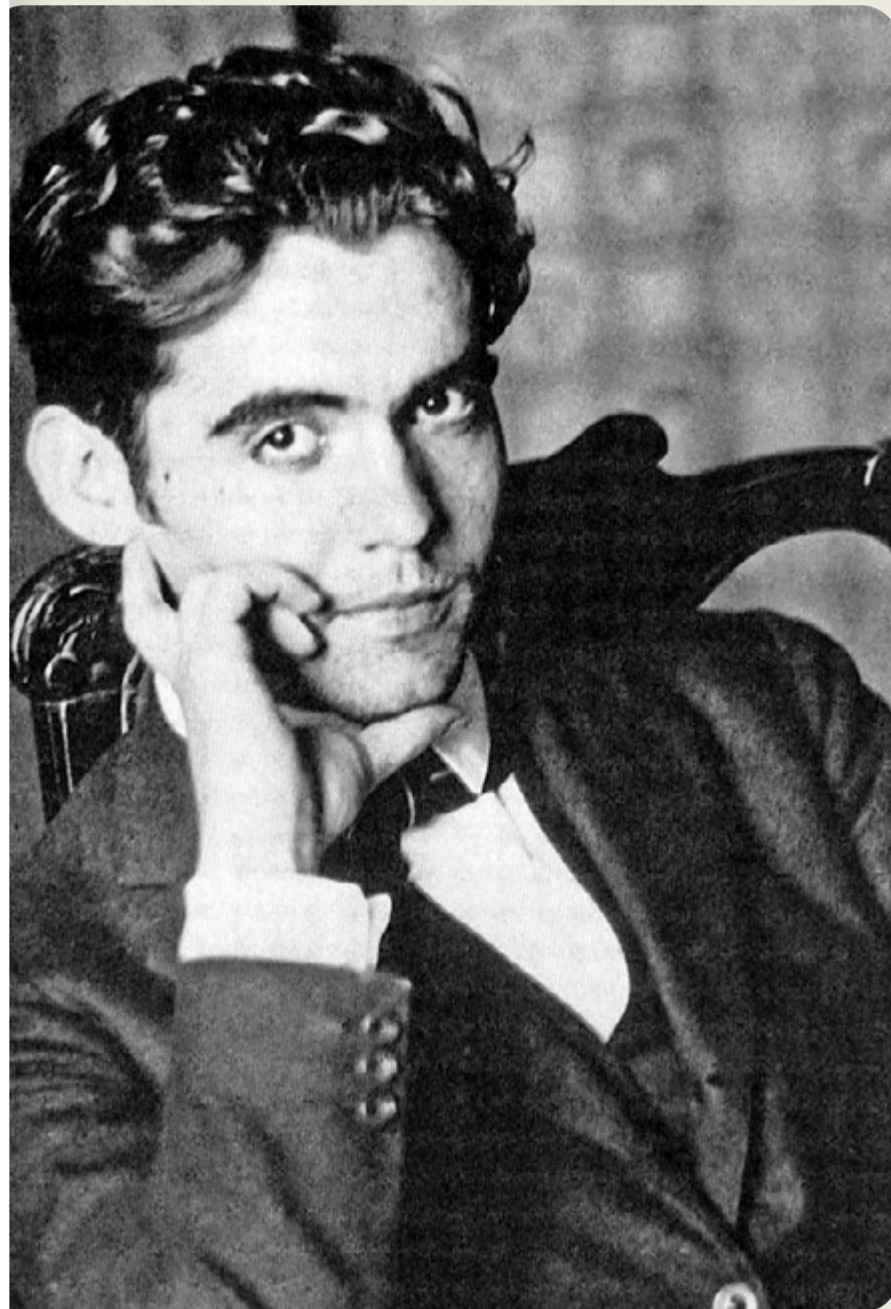
Federico García Lorca

Marianela ama a García Lorca y a sus grandes rebaños de palabras.

«La felicidad era su piel», dijo Pablo Neruda de Federico, el poeta español caído en la época que solo dejó intactos los olivos.

Marianela sonríe con sus versos andaluces, y a veces llora como Mariana Pineda. Ella ama la España profunda de donde emerge la voz de García Lorca para brindarle estos versos:

*Sean para ti
mi corazón,
la luna sobre el agua
y el cerezo
en flor.*





Galipanero

Hijo de Elisa Grimaldi, este queso madurado es de corteza blanquecina y aterciopelada. Su sabor es suave y delicado, con sutiles notas lácteas cuando es joven, añadiendo con el tiempo notas a hongos, bosque y ocasionalmente insinuación a trufas. Evoluciona en un proceso natural de maduración hacia una untuosa, sedosa y seductora suavidad desde la corteza hacia el corazón, ganando expresividad en sabores y aromas sin llegar a ser marcadamente intenso.

Nace de la complicidad de un viaje a Francia y está inspirado en el afamado queso de Normandía, el camembert. Su nombre, Galipanero, rinde homenaje al pueblo de Galipán ubicado al norte de Caracas, en el Parque Nacional El Ávila.

Así se presenta según su estadio de maduración:

Joven (50 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

De blanca corteza, se muestra con un corazón suave y firme, color blanco marfil. Ligeramente perfumado, expresa notas lácteas y al fondo sutiles aromas a hongo. Fresco, suave y delicado en sabores, es un queso de sutilezas que invita a degustar.

Armonía: regala más placer en compañía de una copa de cava, espumoso español.



G

Semienviejado (35 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su corteza se torna blanco perlado. De balanceado sabor, regala notas de hongos y bosque tanto en nariz como en boca. Saluda con discreta dulzura e insinúa salinidad, justo en su punto de equilibrio. Su corazón, de suave color marfil, se muestra más cremoso y delicioso.

Armonía: con un vino rosado afrutado te seducirá gratamente.

Envejecido (10 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su blanca corteza muestra pinceladas entre mostaza y avellana. Su corazón de acentuado color marfil es mucho más cremoso y sedoso, lo acompaña un abanico de intensos aromas y sabores. Es complejo y cautiva tanto en nariz como en boca, con notas lácticas, de hongos y trufas. Expresa la fuerza de su edad con carácter y personalidad. Su marcada persistencia es uno de sus encantos.

Armonía: con un sauternes (para en dupla viajar a Francia) o un vino dulce de cosecha tardía.

Galipanero en disfrute:

[Sopa de cebolla a la francesa](#)

[Tepuy de lomito](#)



Grasa

(véanse [Acidez](#), [Humedad](#) y [Maduración](#))

Su contenido incide en la textura y untuosidad del queso en boca. Hay quesos que se elaboran con leche completa y/o leche descremada.



Generosidad, historias de

Para Comte-Sponville es la virtud del dar lo contrario al egoísmo. Dice que ser generoso es esforzarse en amar y actuar en consecuencia, es saberse libre de actuar bien y de quererlo; que el amor es el objetivo y que la generosidad, el camino: «Ella nos eleva hacia los otros, y hacia nosotros mismos en tanto nos liberamos de nuestro pequeño yo».

Este filósofo francés que tanto nos cautiva considera que la generosidad es una virtud plural tanto en su contenido como en los nombres que recibe o que sirven para designarla. «Unida al valor, puede ser heroísmo. Unida a la compasión, se convierte en benevolencia. Unida a la misericordia, en indulgencia. Pero su nombre más hermoso es uno que todo el mundo conoce: unida a la amabilidad, se llama bondad».

Esta es la historia Ananké:

«Ir a Quíbor y visitar a los productores para nosotras equivale a estar también con sus hijos. Durante varios años nos tocó ir con mucha frecuencia. Siempre comprábamos chucherías: chupetas, chocolates y galletas. A los niños de la comunidad de Maguace les regalaba dulces a cambio de besos. Cuando llegábamos se corría la voz; uno los escuchaba exclamar: “ya llegaron, ya llegaron”. Un día compré un envase gigante de Nutella y pasta seca. La cola terminaba y volvía a hacerse. Terminé con el rostro lleno de Nutella y mi alma florecida. A casi todos esos niños, hijos de los productores, los vimos crecer».

(Marianela García)





G

Gratén de vegetales tricolor

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes

- 1 coliflor pequeña
- 1 brócoli pequeño
- 1 paquete de zanahorias bebé
- 1 queso de cabra Natural Ananké
- ¼ taza de agua caliente

Modo de preparación

Lava bien los vegetales. Separa las flores del brócoli y de la coliflor. En una olla con agua hirviendo con una cucharada de sal, blanquea los vegetales por separado. Retíralos del agua con una espumadera y colócalos en baño María invertido (recipiente con agua con hielo) para detener su cocción. Una vez cocidos, mézclalos con cuidado y colócalos en moldes individuales o en un refractario grande. En un recipiente aparte, mezcla el agua caliente con el queso Natural Ananké. Cubre los vegetales con la mezcla y llévalos al horno a 400 °F hasta gratinar.

Nota: Los vegetales se cocinan por separado porque su tiempo de cocción es distinto.



Higos y cebollín, queso de cabra

De textura cremosa y hecho de purísima leche de cabra tratada cuidadosamente para darle una sutil y sedosa untuosidad, con un delicioso contraste entre el higo dulce y delicado que se junta con la frescura del cebollín para causar una explosión de sabores en el paladar.

100 % natural, libre de espesantes, conservantes y aditivos. Libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Invitación: untarlo sobre pan tostado y disfrutarlo en compañía de una copa de vino rosado.

Humedad

(véanse [Acidez](#), [Grasa](#) y [Maduración](#))

Se refiere al porcentaje de agua presente en el queso: a menor humedad en el queso, mayor concentración de grasa y proteína; son quesos más secos.



Humor caprino

El humor, esa mezcla de inteligencia, perspicacia y lucidez que alimenta nuestra chispa criolla, goza de la humanización para expresarse. De allí viene esa línea fabulosa con la que se suele dibujar a la familia Caprinae entre el capricho y la locura: sus miembros, las dulces cabritas, siempre «tiran pa'l monte» o están locas de atar. Es decir, siguen su instinto natural y vuelven a sus orígenes o actúan libremente.

Así se paga la espontaneidad.

Por extensión, cuando alteramos el guion social y saltamos de la alegría en cualquier parte, siempre hay quien dice:

—Ese está más loco que una cabra.



Huevos benedictinos al estilo de Caracas

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes para la salsa holandesa

- 200 g de mantequilla
- 7 yemas de huevo
- ½ cucharadita de jugo de limón
- ⅛ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta blanca
- 3 cucharadas de agua hirviendo

Modo de preparación

Derrite la mantequilla en una olla pequeña a fuego bajo hasta clarificarla —retira la espuma blanca que se forme y todos los residuos lácteos—. Coloca las yemas, jugo de limón, sal y pimienta en el vaso de una licuadora. Deja abierto el orificio de la tapa y bate a la máxima velocidad, agregando la mantequilla clarificada poco a poco en forma de hilo. Una vez que la mezcla emulsione, agrega tres cucharadas de agua hirviendo. Apaga la licuadora, vierte la mezcla en una salsera y guarda hasta el momento de servir.

Ingredientes de los huevos benedictinos

- 1 litro de agua
- ½ cucharadita de sal
- 4 huevos
- 4 panes *brioche*
- 1 queso madurado Galipanero Ananké

Modo de preparación

Hierve agua con sal y vinagre en una olla poco profunda, a fuego lento. Baja el fuego y mantén a punto de hervor. Rompe un huevo en una taza de café pequeña e inclínala lentamente en el agua hirviendo hasta verter el huevo y cocina por tres minutos; retira el huevo con una cuchara espumadera. Repite con cada huevo. Resérvalos en un plato llano; elimina parte de la clara para que queden más bonitos.

Para ensamblar al momento de servir

Corta un círculo en la parte superior de cada pan *brioche* para hacer un hoyo. Coloca el huevo en el centro y cubre con salsa holandesa y una lonja de queso madurado Galipanero. Sirve caliente.



Innovación

Del lat. *innovatio*, *-ōnis*. Así lo define la Real Academia Española en su *Diccionario de la lengua española*:

1. f. Acción y efecto de innovar.
2. f. Creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado.

«Innovar y reinventarse, ser disruptivo y creativo [...], saber hacerlo con rapidez, agilidad, diligencia y presteza», escriben en *La esencia del éxito en tiempos turbulentos* (2019), libro editado por Venezuela Competitiva, institución que otorgó el Premio a la Excelencia a Lácteos Ananké en 2012.

Algunas expresiones de innovación dentro de Venezuela fueron la de presentar el queso de cabra en un envase para su venta, lo que no existía en el mercado venezolano antes de 2005. Se les atribuye el aporte de haber llevado el queso de cabra a todo el país. Su portafolio de productos tiene sello creativo, el queso tipo feta es una muestra de ello. Indicar los tiempos de maduración y las armonías en sus quesos Paramero, Galipanero y Paramero con cenizas es otro buen ejemplo. Tecnología de punta para elaborar su nueva línea de quesos de cabra untable y yogur griego es otro aporte a la innovación.



Juego

por **ÁNGEL GUSTAVO INFANTE**

El corazón de Ananké es un espacio lúdico. La empresa caprina entiende el juego como una actividad libre del contraste entre verdad y falsedad o bondad y maldad, pues sabe, desde el pasado remoto, que «el juego oprime y libera, el juego arrebató, electriza, hechiza; está lleno de las dos cualidades más nobles que el hombre puede encontrar en las cosas y expresarlas: ritmo y armonía» (Johan Huizinga, 1968, *Homo ludens*).



Kavafis

Konstantinos Petrou Kavafis (también llamado Constantino Cavafis y C. P. Cavafis; Alejandría, 1863-1933) es uno de los mayores exponentes del renacimiento de la lengua griega. Para Marianela y Elisa, Ananké ha sido y es un viaje como el de Ítaca, hermosísimo poema de este autor griego:

Ítaca

*Cuando emprendas tu viaje a Ítaca
pide que el camino sea largo,
lleno de aventuras, lleno de experiencias.
No temas a los lestrigones ni a los cíclopes
ni al colérico Poseidón,
seres tales jamás hallarás en tu camino,
si tu pensar es elevado, si selecta
es la emoción que toca tu espíritu y tu cuerpo.
Ni a los lestrigones ni a los cíclopes
ni al salvaje Poseidón encontrarás,
si no los llevas dentro de tu alma,
si no los yergue tu alma ante ti.
Pide que el camino sea largo.
Que muchas sean las mañanas de verano
en que llegues -icon qué placer y alegría!-
a puertos nunca vistos antes.
Detente en los emporios de Fenicia
y hazte con hermosas mercancías,
nácar y coral, ámbar y ébano
y toda suerte de perfumes sensuales,
cuantos más abundantes perfumes sensuales puedas.
Ve a muchas ciudades egipcias
a aprender, a aprender de sus sabios.
Ten siempre a Ítaca en tu mente.
Llegar allí es tu destino.
Mas no apresures nunca el viaje.
Mejor que dure muchos años
y atracar, viejo ya, en la isla,
enriquecido de cuanto ganaste en el camino
sin aguantar a que Ítaca te enriquezca.
Ítaca te brindó tan hermoso viaje.
Sin ella no habrías emprendido el camino.
Pero no tiene ya nada que darte.
Aunque la halles pobre, Ítaca no te ha engañado.
Así, sabio como te has vuelto, con tanta experiencia,
entenderás ya qué significan las Ítacas.*



Keto

El término hoy popular de «dieta keto (ceto)» es la adaptación de *ketogenic diet*, es decir, dieta cetógena o cetogénica. El nombre hace referencia a un modelo de alimentación cuyo objetivo es la creación de cuerpos cetónicos (compuestos metabólicos generados en el organismo como respuesta a la falta de reservas de energía).

Este tipo de régimen alimenticio cuenta con variantes en la nomenclatura de su uso. Las más populares son la dieta ceto estándar, que plantea reducir casi por completo el uso de carbohidratos en la comida. Para alternar y mantener al cuerpo con las proporciones de energía necesarias propone cantidades no mayores al 25 % de proteínas y un mínimo del 5 % para los carbohidratos.

La dieta ceto adaptada, ideal para quienes practican actividades deportivas de alto rendimiento, permite añadir una porción alta de proteínas aquellos días que exijan mayor gasto calórico.

Nuestros quesos, ricos en proteína, son aliados de quienes hacen la dieta ceto.



Leche de cabra

(véase [A2](#))

Manjar apreciado por los dioses griegos, según cuenta el mito, la cabra Amaltea alimentó con su leche al dios Zeus.

Llamada también leche A2, «es cercana a ser un alimento casi perfecto con una estructura sorprendentemente similar a la leche materna. Esto repercute en importantes ventajas nutricionales de esta leche por sobre otras», como bien detalla Alejandro Chacón en su estudio *Aspectos nutricionales de la leche de cabra (Capra hircus) y sus variaciones en el proceso agroindustrial*.

Existen dos tipos de leches: A1 y A2; la diferencia está en el tipo de proteína, de nombre beta caseína. La leche A1, de origen bovino, contiene beta caseína A1; la leche A2, la de cabra, contiene beta caseína A2.

Entre las bondades de la leche de cabra destaca el hecho de que es fácil de digerir, se tolera mejor y es más amable para el organismo. «Esta noble leche y los productos que vienen de ella son recomendados por médicos y nutricionistas. La leche A2 es un alimento súper completo cuando de calidad nutricional se habla, en algunos casos se indica como tratamiento alternativo en personas alérgicas a la leche bovina que hayan recibido tratamiento inmunológico, así como las personas intolerantes a la lactosa y con mayores perturbaciones intestinales», escribe Adela Bidot-Fernández en su estudio *Composición, atributos y beneficios de la leche de cabra*.





Maridaje

(véase [Armonías gastronómicas](#))

por **ELIZABETH YABRUDY**

Una armonía gastronómica, conocida también como maridaje, se basa en el arte de combinar los diferentes elementos de forma tal que su unión dé como resultado el máximo placer de la experiencia. Tanto el queso como la bebida sabrán tan bien —o incluso mejor— como cuando los degustamos solos.

Por lo general, el queso será el elemento dominante, razón por la cual es muy importante considerar la intensidad de su aroma y sabor basada en el tipo de leche con el que está elaborado, su contenido graso y el tiempo de maduración.

En el universo de los quesos Ananké la leche de cabra es la principal materia prima. Están los quesos ligeros y cremosos; los madurados son más intensos y complejos; el queso tipo feta, muy versátil en la gastronomía; y los frescos firmes, bastante fáciles de armonizar por su neutralidad.



¿Te imaginas armonizar una sopa fría de hinojo, hierbabuena y esferas del queso de cabra natural con un sauvignon blanc o un verdejo? Las notas herbáceas y la acidez del queso serán un hermoso complemento para un vino ligero y alto en acidez, así como también para una cerveza de trigo o una tipo helles.

A los amantes del tomate, les invito a preparar una pasta con salsa napolitana y decorarla con unos toques del queso de cabra tomates secos. La tendencia dulce del tomate y su acidez se conjugarán con características similares del queso, por lo que te invito a armonizarlo con un vino tinto joven, afrutado, con una acidez similar a la de la comida: un sangiovese, un cabernet franc o un tempranillo joven son algunas opciones.

Si la pimienta es un ingrediente que adoras en tu mesa, toma unas ciruelas pasas, córtalas a la mitad y posa sobre ellas un suspiro del queso de cabra pimienta, con ayuda de una manga pastelera. Sírvete un malbec, un syrah o un zinfandel, variedades que presentan aromas de frutos negros y notas especiadas, como las de los bocados preparados: ¡cautivará tu paladar!

Cuando se trata de los quesos madurados, es muy importante tomar en cuenta su estadio de maduración. El queso Paramero, inconfundible por sus aires caprinos, posee una equilibrada acidez. Cuando es joven es más vibrante, por lo que lo armonizamos con vinos blancos ligeros y altos en acidez, como un sauvignon blanc, un viura o un pinot grigio, así como con vinos espumantes secos.

En su fase de maduración media tiene más personalidad, por lo que se puede acompañar por variedades blancas más expresivas, como un albariño, un vinho verde —que tiene un leve dulzor— o incluso un riesling kabinett, así como un jerez tipo fino si buscas más complejidad en la armonía, o una cerveza tipo märzen.

En su madurez, cuando el Paramero ha adquirido más cremosidad e intensidad de sabor, sugiero armonizarlo con un vino blanco con paso por barrica, así como con vinos fortificados, sean blancos o tintos. Los vinos blancos dulces también serán una excelente compañía para estos quesos cargados de aromas y sabor, especialmente si los vas a servir después de la cena.





El queso Galipanero tiene un sabor suave y delicado, con sutiles notas lácteas cuando es joven. Puedes rellenar con él la tradicional arepa venezolana, colocar encima unas ruedas de tomate fresco, unas hojas de rúcula, aceite de oliva, sal y pimienta. Una copa de prosecco rosé extra dry le irá de maravilla, pues las burbujas contrastarán con la cremosidad del queso; pero si quieres algo menos delicado, atrévete a armonizarlo con una cerveza tipo pilsner.

Cuando el Galipanero empieza a madurar desarrolla notas a hongos, bosque y, a veces, un dejo de trufas. En su estadio medio, la complejidad invita a disfrutarlo con un vino rosado o un tinto con crianza media en barrica, o si prefieres una cerveza, puedes degustarlo con una tipo dunkel. Cuando el queso está más evolucionado, puedes acompañarlo con frutos secos y confitura de naranja, y elegir como armonía un oporto tawny, un vino cosecha tardía o un ron añejo venezolano, con aromas y sabores similares.

No existen reglas específicas para las armonías con quesos, pues hay muchos elementos a considerar. Pero si basas tu elección en su frescura o maduración, así como en la intensidad de aromas y sabor, te será más sencillo hacer la elección y será una experiencia sensorialmente plena.



Marianela García

(véanse [«Cabritas»](#) y [Federico García Lorca](#))

Directora de Ananké. Ingeniero en Computación egresada de la Universidad Simón Bolívar. Nació en Puerto Ordaz, y es la mamá del Paramero. En la empresa lleva la batuta en la producción: es la que ejecuta. Destaca su capacidad de resolución; le encanta desarrollar nuevos productos. Apasionada de la vida y de la literatura —confiesa amar a Federico García Lorca—, combina estas querencias con los deportes, la jardinería, el montañismo y la buena mesa. Vinos y destilados acompañan a su vivir.



Miel y nueces, queso de cabra

Hecho de purísima leche de cabra tratada cuidadosamente para darle una sutil y suave untuosidad, con delicado sabor donde la miel sedosa y dulce se cuele en el delicioso queso de cabra para seducir al paladar, acompañada de trocitos de nueces frívolos. 100 % natural, libre de espesantes, conservantes y aditivos. Libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto.

Te convidamos a endulzar la tarde con esta [Crème brûlée de queso de cabra Ananké.](#)

Maduración

(véanse [Acidez](#), [Grasa](#), [Humedad](#) y [Quesos madurados](#))

Hay diferentes métodos de maduración de un queso: en cavas de maduración con el uso de bacterias lácticas y hongos que crecen en la corteza del queso, lo que transforma la proteína y grasa del queso, cambiando su textura y sabor. Algunos quesos maduran en cavas solo con el paso del tiempo y ante la pérdida de humedad. Otros maduran en soluciones de salmuera.



Natural, queso de cabra artesanal

Fue nuestro estreno de Ananké; es la base de todas nuestras presentaciones de queso de cabra artesanal, de textura cremosa y atizada, con relieve al untar. Está elaborado con los más altos niveles de control de calidad.

¿Te animas a disfrutarlo en estas dos recetas?

[Crema de brócoli](#)

[Canoa de tostón con Queso de cabra Ananké y mermelada de ají dulce](#)



ananké
te cae bien



- Fácil de digerir. La leche de cabra es tipo A2 —con una composición similar a la de la leche materna—, por lo que se digiere mejor y es más amable para el cuerpo.



BAJO EN LACTOSA

- Excelente opción para intolerantes a la lactosa. La leche de cabra —por tener menos lactosa y por nuestros procesos de fabricación— hace que los productos Ananké sean muy bajos en lactosa.



GLUTEN FREE

- 100 % libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Apto para celíacos y personas intolerantes al gluten y a cereales.



RICO EN PROTEÍNAS

- 100 % natural. Nuestros quesos, elaborados con ingredientes naturales, no contienen conservantes ni espesantes.

- Rico en proteínas.

- 100 % seguro. La pasteurización y estricta inocuidad en nuestros procesos nos permiten elaborar productos de calidad mundial.



ananké te cae bien



- Fácil de digerir. La leche de cabra es tipo A2 —con una composición similar a la de la leche materna—, por lo que se digiere mejor y es más amable para el cuerpo.



**BAJO EN
LACTOSA**

- Excelente opción para intolerantes a la lactosa. La leche de cabra —por tener menos lactosa y por nuestros procesos de fabricación— hace que los productos Ananké sean muy bajos en lactosa.



- 100 % libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Apto para celíacos y personas intolerantes al gluten y a cereales.

- 100 % natural. Nuestros quesos, elaborados con ingredientes naturales, no contienen conservantes ni espesantes.



**RICO EN
PROTEÍNAS**

- Rico en proteínas.

- 100 % seguro. La pasteurización y estricta inocuidad en nuestros procesos nos permiten elaborar productos de calidad mundial.

Natural, queso de cabra

Es evolución después de 15 años. Un queso extraordinario cuya sedosidad en boca invita a festejar nuestra capacidad de sentir. ¡La cremosidad se eleva al cuadrado! Este queso es la base de todas nuestras presentaciones, donde se unen sus bondades con los mejores sabores.

Su sabor se distingue de los demás quesos por tener un toque propio balanceado y único: suave y bajo nivel de acidez, lo que lo hace versátil para sus diversos usos.

¿Te animas a disfrutarlo en este trío de recetas?

[Dátiles tibios rellenos con queso de cabra Ananké](#)

[Trufas de higos secos con ciboulette](#)

[Torta de queso de cabra Ananké](#)



Osadía, historias de

Esa audacia, intrepidez, arrojo y atrevimiento que puede estar tras «la buena fe» de la que habla André Comte-Sponville: «La persona de buena fe dice y hace lo que cree, de la misma manera que cree lo que dice y hace. Por eso la buena fe es una fe en el doble sentido de la palabra, es decir, una creencia al mismo tiempo que una fidelidad». Esta es la historia:

«Hubo mucha inocencia en nuestros primeros pasos. ¿A quién se le ocurre transportar cántaras de leche de cabra en un Renault Twingo para un viaje de cinco horas desde Quíbor a Caracas? Hicimos locuras. Las cántaras las metíamos en las cavas de refrigeración del hotel y a la mañana siguiente enfilábamos rumbo a Caracas.

»Recuerdo los años en los que íbamos a pedir con mucha ilusión los créditos a los bancos, nos los aprobaban y los pagábamos. También cuando fuimos a las codificaciones en los supermercados. Todo fluía maravilloso y de manera inesperada, sorpresiva para las dos.

»El comercio era un mundo desconocido para nosotras, que veníamos de otro sector. Gracias a la ilusión y pasión fuimos osadas y nos atrevimos a hacer cosas impensables. Marianela y yo seguimos siendo así. Si bien ya somos del sector y conocemos rigurosamente la producción de quesos de cabra, todavía se mantiene en nosotras ese espíritu transgresor que nos insufla valentía y nos lleva a atrevernos a hacer cosas distintas». (Elisa Grimaldi)





Paramero

Hijo de Marianela García, es inconfundible por sus aires caprinos y una deliciosa y equilibrada acidez. Posee una corteza blanquecina que le confiere un mosaico sorprendente de aromas. Es de suave perfume y sabor cuando es joven; a medida que avanza en madurez va ganando cremosidad e intensidad en sabores, con notas ligeramente picantes en boca y aromas a nuez y frutos secos que le otorgan complejidad y encanto.



Así se presentan según su estadio de maduración:

Paramero joven (50 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

De blanca corteza, se muestra con un corazón suave y firme color blanco-marfil. Ligeramente perfumado, expresa notas lácteas y al fondo sutiles aromas a hongo. Fresco, suave y delicado en sabores, es un queso de sutilezas que te invita a ser degustado.

Armonía: le va muy bien la compañía de una copa de sauvignon blanc u otro vino blanco que tenga rica acidez.

Paramero semienviejado (35 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su corteza se torna blanco-perlada. De balanceado sabor, regala notas de hongos y bosque tanto en nariz como en boca. Saluda con discreta dulzura e insinúa salinidad, justo en su punto de equilibrio. Su corazón de suave color marfil se muestra más cremoso y delicioso.

Armonía: un vino blanco de ligera dulzura es uno de los caminos posibles para ensayar en disfrute.

Paramero envejecido (10 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su blanca corteza muestra pinceladas entre mostaza y avellana. Su corazón de acentuado color marfil es mucho más cremoso y sedoso; lo acompaña un abanico de intensos aromas y sabores. Es complejo y cautiva tanto en nariz como en boca con notas lácticas, de hongos y trufas. Expresa la fuerza de su edad con carácter y personalidad. Su marcada persistencia es uno de sus encantos.

Armonía: dupla celestial con una copa de oporto tawny.



Paramero en disfrute:

[Festival de sabores de mini pizzas](#)

[Polenta con puré de berenjenas](#)



Panquecas de avena Ananké

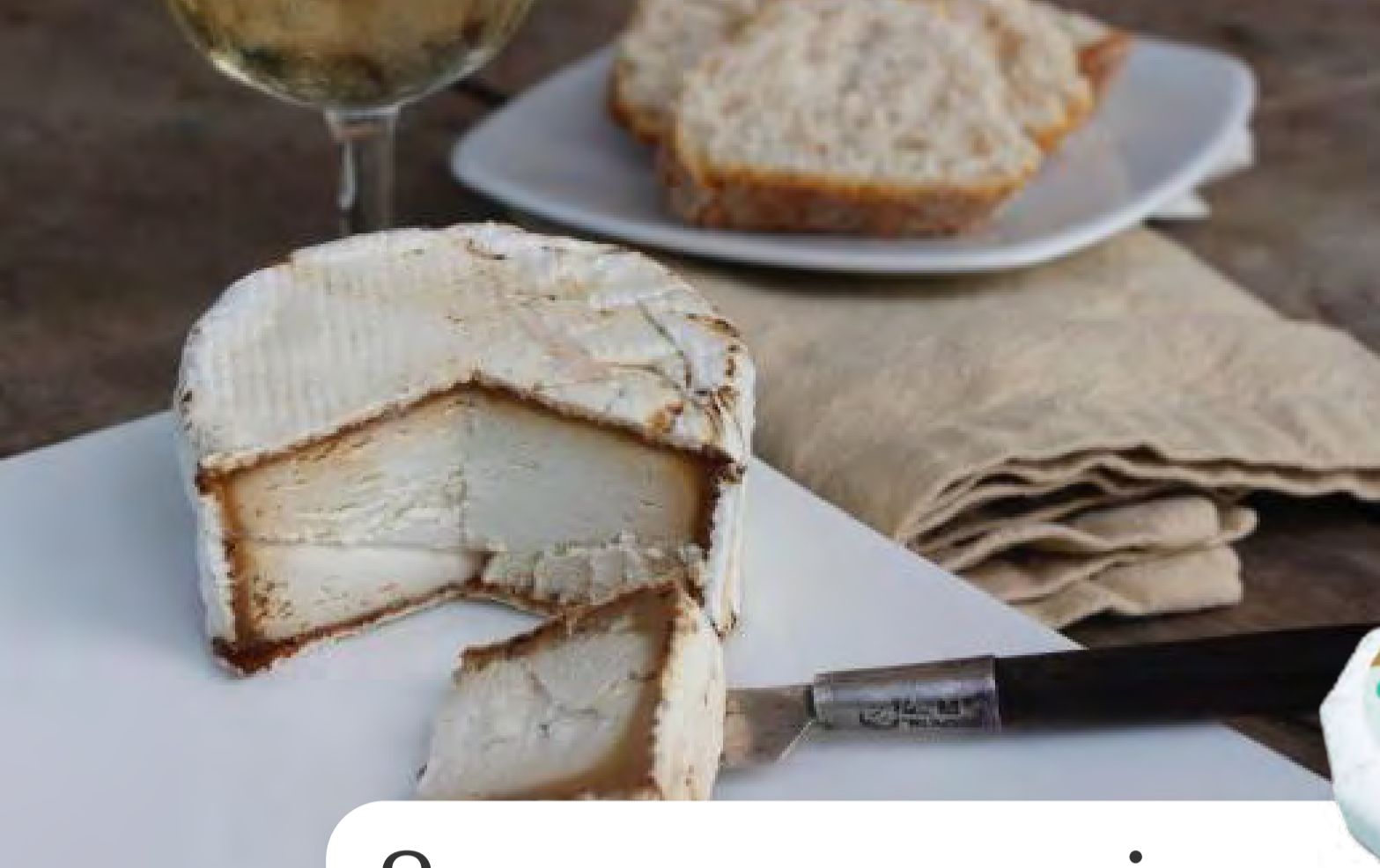
por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes

- 2 tazas de avena en polvo o en hojuelas
- 1 taza leche líquida completa
- 3 cucharadas de aceite
- ½ taza de claras de huevo
- 1 banana madura, grande
- queso de cabra miel y nueces Ananké, al gusto
- miel para bañarlas

Modo de preparación

Coloca todos los ingredientes en el vaso de una licuadora y licúa a velocidad máxima durante 30 segundos. Calienta una sartén de teflón o una plancha, aceitada con una toalla de papel. Con la ayuda de un cucharón, vierte la mezcla —preparalas de una en una—. Cuando veas huequitos en la superficie de las pancakes, es momento de voltearlas. Coloca tu Ananké de miel y nueces por encima o entre las pancakes, y sirve con miel natural.



Paramero con cenizas

Madurado con cenizas, el Paramero se convierte en un queso con identidad; las cenizas le aportan un color característico a su corteza y le confieren sabores herbáceos, notas terrosas y una muy particular dulzura. Los tonos de su corteza y corazón, al igual que sus aromas y sabores, se intensifican a medida que el queso avanza en madurez.

Así se presentan según su estadio de maduración:

Paramero con cenizas joven (50 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Ligeras pinceladas mostaza en corteza, su corazón es firme y de color marfil. Ligeramente perfumado a hierbas, expresa también notas terrosas. Sabores herbáceos y de balanceada acidez.

Armonía: vinos blancos y espumosos son dos placenteras combinaciones.

Paramero con cenizas semienviejado (35 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su corteza muestra tonos mostaza y naranja. Tiene notas terrosas y de ceniza en nariz. Saluda con delicada dulzura en boca y, luego, se siente ligeramente picante. Su corazón ámbar es cremoso e intenso.

Armonía: un buen vino rosado saludará gratamente a este Paramero con cenizas.

Paramero con cenizas envejecido (10 días antes de su vencimiento en la etiqueta)

Su corteza muestra pinceladas entre mostaza y avellana. Su corazón de color caramelo, es untuoso y sedoso. Es complejo tanto en nariz como en boca: aromas ahumados y en boca es encantadoramente picante.

Armonía: oporto, Pedro Ximénez o un dulce moscatel.



Pasteurización

Uno de los factores más importantes en la elaboración de los quesos es la inocuidad del producto. En el proceso de pasteurización de la leche, esta se somete a un tratamiento térmico con el objetivo principal de destruir bacterias patógenas y flora microbiana.

Debido a su riqueza en nutrientes, la leche es un medio de cultivo ideal para muchos microorganismos, algunos de ellos patógenos y otros que afectan las propiedades fisicoquímicas y organolépticas de la leche.

Antes de la elaboración de nuestros productos, en Ananké se pasteuriza toda la leche. Nuestros productores cumplen con todas las normas higiénicas en la cría de las cabras; en nuestra planta procesadora cuidamos con rigor la calidad microbiológica de la leche.



Productores de leche de cabra

(véase [Fidelidad, historias de](#))

Ellos son el corazón de Ananké. Uno de los importantes aportes de esta empresa venezolana es el de haber desarrollado —a lo largo de sus primeros diecinueve años— una cuenca lechera en Quíbor. «La producción de leche de cabra se ha incentivado en el estado Lara. Hay un compromiso mutuo entre los productores y Ananké. Un punto de honor es el pago puntual a ellos. Hemos honrado ese acuerdo en toda nuestra historia, lo que nos ha dado credibilidad y confianza en la comunidad», destaca Marianela.

Agrega Elisa: «Mientras forjábamos el vínculo con ellos, nos dimos cuenta de la necesidad de su formación para obtener una leche de cabra de óptima calidad. Si recibes leche de buena calidad puedes hacer un buen o un mal queso, pero si recibes leche de baja calidad no hay nada que puedas hacer. Hemos trabajado en la educación y crecimiento de los productores: les hemos apoyado con pequeños créditos cuando ha sido necesario, les hemos dado charlas educativas, les hemos ayudado con la compra de alimentos y medicinas para los animales e incluso con servicios veterinarios cuando se ha requerido. Hemos entablado una relación ganar-ganar con los productores. Con ellos trabajamos los 365 días del año. Nosotros les dijimos: ustedes crezcan, nosotras nos comprometemos a comprar toda su producción. Así lo hicimos».





Perseverancia, historias de

Perseverar significa insistir con esperanza y coraje. Perseverancia deriva del verbo *perseverare* y viene del latín *perseverantia*. Desde tiempos remotos, esta palabra resume la constancia y firmeza necesarias para obtener el éxito y salvar las adversidades que se presenten en el camino de cualquier empresa. Estas son dos entrañables historias:

«Hacer que el queso de cabra se convirtiera en un producto urbano y que estuviera presente en la mesa de los venezolanos fue uno de nuestros grandes retos en los primeros años.

»Entre 2006 y 2007, Marianela y yo íbamos a los supermercados y otros puntos de venta y hacíamos degustaciones; el presupuesto que manejábamos era muy ajustado para contratar a alguien que las hiciera. Muy pocas personas querían probar los quesos, nos decían que el queso de cabra era tosco y sabía a chivo.

»Comenzamos a participar incansablemente en encuentros gastronómicos, degustaciones en puntos de venta y eventos culturales, charlas y degustaciones en las universidades, reuniones de amigos, escuelas de cocina y restaurantes.

»En esos primeros años estuvimos en el Salón Internacional de la Gastronomía (SIG) que se realizaba en Caracas. Más allá del stand teníamos poco para invertir. Decoramos con yute y le pedimos apoyo a amigos y familiares para turnarnos en la atención al público. Se juntaron y nos apoyaron, la energía fue bellísima. Recuerdo que nuestro puesto quedó muy cerca de uno en el que varios chefs comercializaban libros. Nos apoyamos mutuamente en varios desafíos que hubo que sortear y allí comenzó un vínculo entrañable con cocineros venezolanos.

»No desistimos haciendo las degustaciones, mes a mes, y más pronto que tarde cambió esa percepción en torno al queso de cabra. Como una vez nos dijo una periodista gastronómica: "El queso de cabra llegó a mi casa gracias a Ananké"». (Elisa Grimaldi)

«Cuando perdimos nuestro rebaño de cabras en Fila de Mariches, tras nuestro luto decidimos comprar la leche y dedicarnos solo a hacer quesos de cabra. Vimos que la mayor producción de leche de cabra en el país estaba en Lara y Falcón, y nos fuimos a Lara.

»Pusimos un anuncio en el periódico local de Quíbor: "Se compra leche de cabra". Algunos productores comenzaron a contactarnos. Elisa y yo fuimos a Lara. Cuando veían que éramos dos mujeres que íbamos de Caracas a comprar leche de cabra, nos cerraban las puertas. Como Elisa es catira —en Quíbor le dicen la musíú— y yo soy de pelo negro y parezco más venezolana, dejaba a Elisa en el carro y me bajaba sola a hablar con los productores. Una vez me abrían la puerta, le pedía a Elisa que se bajara del carro. Tuvimos que ir cinco o seis veces para convencerlos de que nos vendieran un día a la semana de su leche. Imaginamos que para quitarse a este par de mujeres de encima comenzaron a vendernos un día de la leche, luego fueron dos, tres, cuatro días, hasta vendernos todos los días de la semana y, luego, los 365 días del año». (Marianela García)





Queso

«El queso es el salto de la leche a la inmortalidad», dijo una vez Clifton Fadiman. También «es el resultado más sabroso de un método basado en solidificar y conseguir que la leche pueda conservarse» (Brigitte Engelman y Peter Holler, 2009, *Manual del gourmet del queso*).

Hacer queso, en palabras más sencillas, es concentrar grasa, proteína y minerales eliminando el agua. Los principales ingredientes del queso son: leche, fermentos, cuajo, sal y hongos para maduración. Con ellos se elabora una representativa variedad de quesos, cuyas características se definen desde estos cuatro atributos: humedad, acidez, maduración y grasa (véanse [Acidez](#), [Grasa](#), [Humedad](#) y [Maduración](#)). En el arte de hacer queso hay mucho de alquimia y de ciencia.



Quesos madurados

(véanse [Maduración, Paramero, Paramero con cenizas](#) y [Galipanero](#))

Para la elaboración de estos seductores quesos (Paramero, Paramero con cenizas y Galipanero), la cuajada se coloca gentilmente a mano en moldes que permiten su lento desuerado, drenando por su propio peso. Cuando los quesos están suficientemente firmes, se desmoldan y salan superficialmente. Entran a las cavas de maduración con temperatura y humedad específicas. Allí se rocían con hongos originalmente liofilizados y luego hidratados, los cuales (en un periodo de tres a cuatro semanas) cubren el queso con una corteza blanquecina y aterciopelada; continúan luego su proceso de añejamiento fuera de las cavas de maduración.

Estos quesos evolucionan con el tiempo. Durante la maduración, cambian en sabor, textura, aromas y color. Ganan intensidad en sabor y aromas, untuosidad y sedosidad, en texturas y riqueza, en color con una paleta de tonalidades hacia tonos marfil en su corazón y entre mostaza y avellana en su corteza. Esta aporta maravillosos contrastes en texturas y sabores, se puede degustar o no de acuerdo con la preferencia de cada paladar.

Los quesos maduran desde su corteza hacia el corazón, formando un «anillo de maduración» que va creciendo a medida que avanza en su periodo de maduración. Mayor «anillo de maduración» significa mayor añejamiento del producto.

Un queso «joven» muestra su anillo de maduración muy incipiente, apenas comenzando a formarse. Su corazón tiene cierta firmeza, suave sabor y frescura. Su corteza blanquecina le confiere aromas delicados.

Un queso «semienvejecido» gira alrededor de la mitad de su vida, con mayor presencia del anillo de maduración, más cremoso y untuoso, con sabores más intensos sin llegar a ser fuertes, justo en su punto de equilibrio. Su corteza blanquecina comienza a mostrar notas color mostaza que le confieren aromas más expresivos.

Un queso «envejecido» está cerca de completar su ciclo de vida. El anillo de maduración conquistó completamente su corazón, muestra una textura muy untuosa, su sabor expresa la fuerza de la edad con carácter y personalidad. Su corteza se tiñe de notas mostaza y avellana que le confieren aromas intensos característicos de su maduración.





Quíbor

Terruño de Ananké, tierra de ilusión y sueños para Marianela y Elisa, sonrisas, trabajo, logros, desaciertos, alegrías, país. Capital del municipio Jiménez en el estado Lara; se le considera la «ciudad artesanal de Venezuela». Quíbor, curiosamente, quiere decir «sembrar y cosechar» en lengua indígena. A lo largo de diecinueve años, Marianela y Elisa —en compañía de su equipo— han cultivado una sólida relación con la comunidad de productores de leche en Quíbor y zonas aledañas, estimulando de manera importante la producción de leche de cabra en este estado venezolano y logrando un papel importante en la economía de estas pequeñas comunidades agrícolas, en su mayoría campesinos. En el valle de Quíbor se cuaja un país productivo: el oasis de Lácteos Ananké.

Quiboreño

El rico sabor de la leche de cabra en tu mesa, muy fresco y bajo en sal, es ideal para rallar, rebanar o trocear. Te invitamos a disfrutarlo en tus arepitas, tequeños, sándwiches o solo a la plancha. Se ofrece en dos presentaciones: redondo o en barra.





Rebaño

(véase [Equipo](#))

El guardador de rebaños

[...]

*Y si deseo a veces,
por imaginar, ser corderito
(o ser el rebaño todo
para andar disperso por toda la ladera
siendo muchas cosas felices al mismo tiempo),
es sólo porque siento lo que escribo a la puesta de sol,
o cuando una nube pasa la mano por encima de la luz
y corre un silencio por la hierba.*

[...]

ALBERTO CAEIRO DA SILVA

(Heterónimo de Fernando Pessoa)

Traducción de Mario Bojórquez

Un grupo numeroso conformado por elementos de distintos tamaños y de una misma especie que discurre entre la tierra y el cielo, como dice Pessoa: «siendo muchas cosas felices al mismo tiempo».

Un rebaño es un equipo informal guiado por la intuición.



R

Renault Twingo

El carro de Marianela García fue el primer «camión» de transporte y despacho de Ananké. «Era amarillo pollito, se parecía a nosotras, siempre pa'lante. Bajábamos los asientos y metíamos las cavas con los quesos. Con ese Twingo íbamos a los automercados. En una oportunidad, al llegar al área de descarga, un señor me preguntó qué hacía allí con ese carro, respondí que venía a traer los quesos Ananké. Me dijo: "En unos años tendrá sus propios camiones". Me parecía increíble y así fue», cuenta Marianela.



Ricotta de cabra

Deliciosa ricota de leche de cabra, baja en grasas, alta en proteínas. El suero, subproducto de la elaboración del queso de cabra, se calienta a altas temperaturas para lograr una ricotta especial y 100 % natural. Se ofrece en tres presentaciones: con sal, sin sal y con cilantro y cebollín, que, servidas sobre galleta, pan tostado o casabe, son celestiales junto con una copa de vino blanco pinot grigio, como bien se disfruta en Italia.



Ron

Destilado elaborado a partir de la caña de azúcar. En Venezuela tiene Denominación de Origen Controlada (D.O.C.) desde el año 2003. Para Marianela y Elisa Quíbor las conduce —en la memoria— al coctel Cuba Libre. Así lo cuentan ellas: «En una casa de Quíbor había un carrito que vendía unos sándwiches inspirados en las Islas Canarias, preparados por unos isleños. Los sándwiches más gourmet que se pueda imaginar. Se llamaban El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Rey y Sevilla. En los primeros viajes de trabajo a Quíbor nuestro premio al final de la jornada era uno de esos sándwiches en compañía de dos Cuba Libre que nos preparábamos Elisa y yo en botellas térmicas, para disfrutarlos».



ananké
te cae bien



- Fácil de digerir. La leche de cabra es tipo A2 —con una composición similar a la de la leche materna—, por lo que se digiere mejor y es más amable para el cuerpo.



BAJO EN LACTOSA

- Excelente opción para intolerantes a la lactosa. La leche de cabra —por tener menos lactosa y por nuestros procesos de fabricación— hace que los productos Ananké sean muy bajos en lactosa.



- 100 % libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Apto para celíacos y personas intolerantes al gluten y a cereales.

- 100 % natural. Nuestros quesos, elaborados con ingredientes naturales, no contienen conservantes ni espesantes.



RICO EN PROTEÍNAS

- Rico en proteínas.

- 100 % seguro. La pasteurización y estricta inocuidad en nuestros procesos nos permiten elaborar productos de calidad mundial.

Saludable

Así lo define el *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)*:

1. adj. Que sirve para conservar o restablecer la salud corporal.
2. adj. De buena salud, de aspecto sano.
3. adj. Provechoso para un fin, particularmente para el bien del alma.



Sencillez, historias de

Escribe Comte-Sponville que la sencillez es la propia existencia en la medida que nada se añade a ella. «Es lo contrario de la duplicidad, de la complejidad, de la pretensión. Es la verdadera vida. La sencillez enseña a desprenderse o, más bien, es este desprendimiento de todo y de uno mismo. Es desnudez, desposesión. Su única riqueza es todo. Su único tesoro es nada. La sencillez es libertad, ligereza, transparencia. ¿Hay algo más sencillo que el viento? ¿Hay algo más aéreo que la sencillez?».

Esta es la historia: «Nuestros primeros años estuvieron dedicados a buscar productores de leche en Lara y Falcón. Nos levantábamos muy temprano, cerca de las seis de la mañana. En una de las visitas a Falcón recorrimos Paraguaná en un día; visitamos a productores de pueblo en pueblo. Eran las cuatro de la tarde, estábamos agotadas y el productor que estábamos visitando nos dijo: "De mi casa no se va nadie sin comer". Nos sentaron a la mesa. Habían cazado un conejo y lo habían asado con hierbas y vegetales. Al centro, una arepa grandota de maíz pilado. Cada uno tomaba un pedazo de arepa con el conejo. La recuerdo como la mejor comida de mi vida por esa sensación de fraternidad, de comunión».
(Marianela García)



Sopa de cebolla a la francesa

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes

- 1 litro de fondo o consomé de carne concentrado
- 5 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de maíz
- 1 kg de cebollas grandes, cortadas en aros
- 1 taza de vino blanco
- 1 hoja pequeña de laurel
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 pan tipo gallego
- 1 queso madurado Galipañero Ananké

Modo de preparación

En una olla o caldero ancho, a fuego medio, agrega la mantequilla y el aceite hasta que la mantequilla se derrita. Agrega la hoja de laurel, la pimienta y los aros de cebolla. Añade el vino blanco sin dejar de revolver. Baja el fuego al mínimo, revuelve con una cuchara de madera ocasionalmente, hasta que las cebollas se cocinen y tomen un color ámbar. Una vez que las cebollas están bien cocidas y ámbar, agrega el consomé o fondo de carne. Sube el fuego y lleva a un hervor. Rectifica el punto de sal, al gusto. Para servir, corta rebanadas de pan tipo gallego, redondas o en listones, cúbrelos con queso madurado Galipañero Ananké. Colócalas sobre una bandeja y hornea a 350 °F, hasta que el pan quede tostado y el queso derretido. Acompaña la sopa con el pan.



Tabla de quesos

En torno a ella se iluminan los encuentros, las conversaciones y las fiestas. Estas son cuatro sugerencias para que, al prepararla, sea memorable:

- 1.** El corte del queso es uno de los detalles a cuidar; en el caso de los madurados Ananké (véanse [Galipanero](#), [Paramero](#) y [Paramero con cenizas](#)), cada pedazo debe servirse con su corteza y corazón para poder saborearlos en todos sus matices.
- 2.** Los distintos quesos deben servirse sobre un material que no afecte su sabor: madera, porcelana, cristal o mármol son recomendables.
- 3.** Servir de tres a cinco quesos distintos (en una secuencia que vaya del más suave al más intenso).
- 4.** Para los amantes de los quesos resultará fascinante una tabla con el mismo tipo de queso (Galipanero, Paramero o Paramero con Cenizas) en diferentes estadios de maduración y ensayar armonías con distintos vinos (véase [Armonías gastronómicas](#)).



Tarta de queso de cabra con sirope de frutos del bosque

por MERCEDES OROPEZA

Ingredientes para la tarta

- 5 yemas de huevo
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de ralladura de limón verde
- 1 cucharada de vainilla
- 500 g de queso de cabra natural Ananké
- 100 g de mantequilla derretida
- 1 paquete de galletas María, entero
- ½ kg de fresas o moras frescas, maduras y bonitas

Ingredientes para el sirope

- 1 taza de fresas o moras bien maduras
- 1 taza de azúcar

Modo de preparación de la tarta

En un procesador de alimentos, pulveriza las galletas María. Transfiérelas a un tazón y agrega la mantequilla derretida; une bien la mezcla. Cubre el fondo de dos moldes individuales o de una tortera mediana con las galletas. Lleva al horno por 8 minutos a 250 °F, retira y deja enfriar. Reserva. Bate las yemas de huevo con una batidora eléctrica hasta obtener una espuma espesa color amarillo pálido. Sin dejar de batir, agrega la leche condensada, la ralladura de limón y la cucharada de vainilla. Por último, agrega el queso de cabra, poco a poco, hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. Vierte la mezcla sobre la base de galleta fría y lleva al horno en baño de María a 250 °F por una hora, o hasta que al introducir un cuchillo en el centro de la tarta este salga limpio. Retira del horno y deja enfriar. Cubre con fresas o moras maduras. Guarda en la nevera hasta el momento de servir. Baña la tarta con sirope de moras o fresas.

Modo de preparación del sirope

En una olla pequeña, cocina a fuego lento las fresas o las moras con el azúcar. Revuelve de vez en cuando para triturar un poco las frutas. Cuela y guarda en un envase de vidrio. Conserva en la nevera hasta el momento de usarlo.

Té y quesos en dupla

por ELIZABETH YABRUDY

Para los amantes del té —popular bebida resultado de la infusión de las hojas y brotes del árbol *Camellia sinensis*— hay combinaciones armónicas con Ananké.

Al ensayar la armonía gastronómica, considera la fortaleza del té, su astringencia y el grado de fermentación. Con esto en mente, imagina un rico sándwich con el queso de cabra Ananké fresco firme, acompañado con delicadas lajas de manzana verde y hojas de menta fresca, servido con un té verde en el que predominen las notas cítricas y herbáceas.

Si eres más de las infusiones con una tendencia delicada y que recuerde los aromas dulces, prueba la armonía entre un té blanco o un té oolong, servido con una quenefa de queso de cabra higos y cebollín sobre una cama de hojaldre. Cada té proporcionará una experiencia única.

Si tienes antojo del Galipanero, en su estadio de madurez, un pu-erh (té rojo) podría ser una excelente elección de armonía, dada la complejidad de esta bebida y los aromas desarrollados durante el proceso de fermentación.



Tomates secos, queso de cabra

De textura cremosa y hecho de purísima leche de cabra tratada cuidadosamente para darle una sutil y sedosa untuosidad, con un sabor concentrado de deliciosos tomates secos madurados y deshidratados al sol, para una exquisita combinación. 100 % natural, libre de espesantes, conservantes y aditivos. Libre de gluten y permitido en dietas cetogénicas o keto. Para untarlo y viajar al Mediterráneo.

¿Te animas a disfrutarlo en esta receta?

[Tartaletas de plátano verde con queso de cabra Ananké de tomates secos](#)



Tzatziki

Plato de origen griego que le encanta a Marianela y a Elisa. Los ingredientes básicos son el pepino, el yogur, el ajo, el aceite de oliva, la sal y la menta o el eneldo. También se incorpora, al gusto, cebolla, frutos secos, limón, paprika o miga de pan, entre otros ingredientes. Así la prepara Elisa:

Ingredientes

- 200 g de Caprigurt natural
- 1 pepino grande, rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- eneldo
- 1 o 2 dientes de ajo
- unas gotas de jugo de limón
- pimienta negra recién molida
- sal, al gusto

Modo de preparación

Quita la piel al pepino, retira sus semillas, rállalo y escúrrelo. Añade el Caprigurt, la menta, el eneldo, la pimienta negra, el aceite de oliva, la sal y el limón. Mezcla bien y prueba para rectificar la sazón, al gusto. Puedes disfrutarlo con pan pita o como aderezo de una ensalada.



Uvas con queso de cabra Ananké

Ingredientes

- 250 g de uvas grandes
- 200 g de queso de cabra natural Ananké
- almendras fileteadas y tostadas

Preparación

Lava las uvas y corta una rebanada delgada en ambos extremos de cada una. Con una puntilla o un mondadientes, retira la pulpa y las semillas, sin perforarlas. Rellénalas con el queso de cabra Ananké e inserta, en la parte superior, una almendra. Reserva en la nevera hasta el momento de servir.



Valentía, historias de

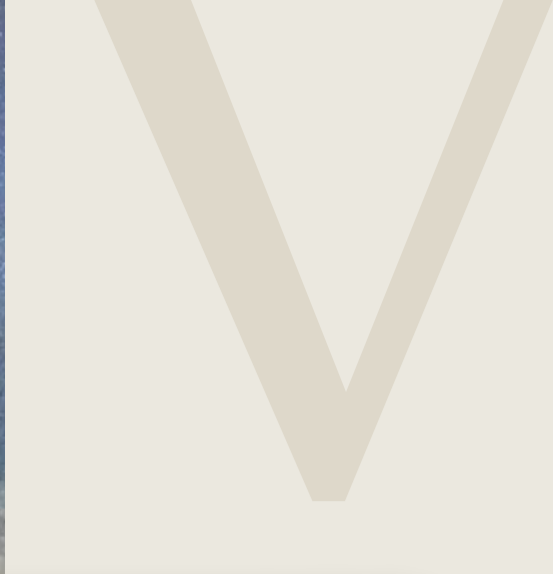
De ella escribe André Comte-Sponville: «No es un saber sino una decisión, no es una opinión sino un acto; valentía y razón; la valentía intelectual; la valentía y el tiempo: la valentía no tiene por objeto solo el futuro; la valentía y la esperanza».

Esta es la historia: «Nuestra aventura comenzó con la compra de un rebaño de cabras. Como vivimos en Caracas, decidimos que estuviese allí. Para ello precisamos la asesoría de un experto. Nos fuimos con él a Lara. Allí, con toda la inocencia, nos limitamos a contar las cabras porque confiamos en el consultor. Cuando llegamos a Caracas nos advirtieron que habíamos comprado algunas cabras sin ubre... Ese fue el primer engaño.

»Buscamos a un señor en Fila de Mariches que nos alquiló un corral. Este rebaño nos daba unos 20 litros de leche diarios, lo necesario para comenzar a hacer pruebas del producto en nuestras casas. Fuimos a la Universidad Simón Bolívar, nuestra *alma mater*, para que nos enseñaran a titular la acidez de la leche. La experiencia duró alrededor de cinco meses, pues los animales no se adaptaron al clima de la zona y comenzaron a morir.

»El día más duro fue cuando el encargado del rebaño nos llamó para decirnos que el padrote de raza había muerto. Era viernes y llovía, nosotras teníamos que ver cómo él incineraba al padrote, pues ese ritual se debe presenciar. Lo hicimos a medias: nuestras lágrimas engrosaban el torrente que bajaba del cielo. Días después, el señor compró las pocas cabras que quedaban a precios insignificantes. Habíamos perdido todo el dinero invertido.

»Llevamos un luto interno. Fueron momentos muy difíciles. Casi decidimos no continuar con el proyecto y regresar al mundo corporativo, pero ya teníamos la inquietud sembrada. Habíamos perdido el dinero. Un golpe muy duro, sí, pero habíamos hecho quesos que gustaban a la familia y a los amigos, los habíamos empezado a vender y nos había picado el gusanillo del emprendimiento. Pasamos dos semanas dolorosas y decidimos seguir con Ananké de otra manera: comprar la leche de cabra. Fue un recomienzo». (Marianela García y Elisa Grimaldi)



Vía Láctea

Solo la imaginación comprende esta galaxia en espiral; este camino descrito por los jinetes nocturnos, desde el Pegaso mitológico y los pegasos de la ciencia como un derrame divino que pobló de innumerables estrellas y planetas una superficie de 150 mil años luz.

La vía es nuestro entorno abstracto, junto a él la Tierra discurre. Si detenemos el planeta en el silencio de la noche podremos ver el trazo de luz transfigurado en un gesto lácteo, impecable, que cambia de nombre según el lugar desde el cual se aprecie. Así, el «Río plateado» de los chinos es el «Monstruo del cielo» en Mesoamérica; y en el sur de África es la «Columna vertebral de la noche», como bien podríamos llamarla en todo el mundo.

La mitología griega refiere un *Kyklos Galaktikos* o «Círculo de leche» que dibujan los senos de la diosa Hera desde el monte Olimpo por los excesos de Zeus, el dios omnipotente que seduce y embarazada a Alcmena, la prometida de Anfitrión, en ausencia de este. De esa unión nació Heracles, mejor conocido por su nombre latino: Hércules.

Hermes, el heraldo de los dioses, sabía que el último descendiente mortal de Zeus no alcanzaría los honores del cielo si no era alimentado con leche divina, entonces dejó al recién nacido bajo el seno de Hera. Cuando esta despertó y vio al pequeño mamando de su pecho, lo apartó rápidamente, pero la leche continuó su curso entre las estrellas, dando origen a la Vía Láctea.



Valores

(virtudes) Ananké

Columna vertebral que refuerza a diario nuestra esperanza y enriquece nuestra fe en el futuro: respeto, compromiso, liderazgo, responsabilidad, honestidad, resiliencia, integridad, excelencia, calidad y pasión, son algunas de las huellas que marcan nuestro hacer.



Vino

(véanse [Armonías gastronómicas](#) y [Maridaje](#))

Lo definimos en compañía de dos autores: *In vino veritas* (en el vino (está) la verdad), proverbio latino que se atribuye a Gayo Plinio Segundo, más conocido como Plinio el Viejo; «El vino [y el queso] siembra[n] poesía en los corazones», frase de Dante Alighieri que nos gusta mucho y nos atrevemos a «adaptar».

Viaje

(véanse [Kavafis](#))

«Desde la Antigüedad, el viaje ha sido una de las formas más destacadas para la representación de la humanidad», escribe Patricia Almarcegui en su libro *El sentido del viaje*. «Desplazarse, conocer nuevos lugares y habitantes ha constituido una de las grandes fascinaciones de la historia. [...] A pesar de la importancia del comienzo y el final del desplazamiento, el viajero tiene en cuenta las diferentes etapas [...] Cada etapa es, en definitiva, una búsqueda y un encuentro...»
Ananké ha sido y es un viaje que, felizmente, no cesa.

Whisky

Decir Escocia es decir Scotch. Escocia no solo es la cuna de dos invenciones de la buena vida: el whisky y el golf. También es la patria de William Hunter, maestro de la anatomía; de Sir Joseph Lister, pionero de los antisépticos; de James Watt, inventor de la máquina de vapor; de Alexander Graham Bell, padre del teléfono; de John Logie Baird, creador de la televisión; y de Harry Potter, joven mago ideado por J. K. Rowling. Es por ello que los conocedores afirman que «cuando uno bebe whisky está en buena compañía». En Escocia se brinda con la expresión *Slàinte mhath*, del gaélico antiguo, que se pronuncia /slan-ye-va/ y significa «salud». Su ortografía es complejísima. La palabra no es muy común en los libros, pero sí y mucho en los pubs, bares y fiestas del whisky. Propuesta de disfrute: con tequeños y con nuestros quesos madurados y un toque de confitura de naranja amarga. ¡*Slàinte mhath!*



Wrap de pollo y queso de cabra Ananké

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo a la plancha
- queso de cabra tomates secos Ananké
- mézclum de lechugas y rúcula
- aguacate (palta) picado
- tomates cortados en ruedas delgadas
- pan pita
- aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Cocina las pechugas de pollo en la plancha hasta estar cocinadas, pero jugosas. Córtalas en tiras gruesas. Extiende el pan pita, úntalo con el queso de cabra de tomates secos y coloca en su centro tiras de pollo, tomate, aguacate (palta) y mézclum de lechugas. Rocía con aceite de oliva y salpimienta al gusto. Enrolla apretando bien sobre el relleno y sirve.





eXponencial

La función exponencial es una función de potencia donde la variable X es el exponente.

Nuestros quesos son:

- eXponencialmente ricos.
- eXponencialmente saludables.
- eXponencialmente cremosos.
- eXponencialmente divertidos.
- eXponencialmente sabrosos.
- eXponencialmente venezolanos.
- eXponencialmente Ananké.

Yogur

(véase [Caprigurt](#))

Así lo define Rafael Cartay en el *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*: «Producto lácteo, ácido, originario de Turquía y de la región oriental de la península de los Balcanes, especialmente de Bulgaria, que se ha difundido mundialmente». En Venezuela, se elabora industrial y domésticamente. En Ananké los elaboramos con leche de cabra: son nuestros Caprigurt.



Yoga

El yoga (del sánscrito «unión») es una disciplina tradicional espiritual, física y mental que tiene origen en la India y data de hace más de tres mil años. Invita a la «unión del cuerpo, la mente y el alma». Esta práctica la cultivan Marianela y Elisa con Gertrudis Lazo, maestra de yoga, para quien esta disciplina es una forma de vida: «a través de las posturas y de la respiración aprendemos a observarnos y a concienciar cada una de las sensaciones, emociones, reacciones e incluso sentimientos que surgen en esta práctica. Utilizando el cuerpo como instrumento, vamos experimentando cada una de las situaciones que vivimos fuera de la esterilla de yoga. Algunas posturas nos resultan agradables; otras, irritantemente incómodas; algunas, fáciles o complicadas y, a veces, nos llenan de frustración o gozo. Observamos nuestro estado interno en cada una de ellas, escuchando la respiración como el idioma del cuerpo, conquistando esa paz en cada inhalación y exhalación. Desde allí vamos aprendiendo y descubriendo la autenticidad de nuestro ser; aprendemos a valorar la verdadera paz —aquella que se encuentra en el aquí y el ahora—, a encontrar nuestro centro y tomamos conciencia de que todo lo que necesitamos ya está en nosotros».



Zero Sugar, Caprigurt



Zero sugar es el nombre de nuestro yogur griego sin azúcares añadidos: alto en proteínas y rico en nutrientes. Caprigurt zero sugar está elaborado con ingredientes y edulcorantes naturales: estevia y alulosa; te invita a una digestión feliz sin culpas ni remordimientos.



Zozobra, historias de

«Es inquietud, sobresalto, turbación, aflicción y congoja del ánimo que no deja sosegar», escriben José Antonio Marina y Marisa López Penas en el *Diccionario de los sentimientos*.

Esta es la historia: En 2004, Marianela y Elisa (ingenieros en computación) acariciaban el deseo de un cambio en sus vidas. Elisa terminaba de atravesar el desafío de un cáncer de mama diagnosticado en 2003. Fueron meses difíciles de tratamiento, de incertidumbre, pero su fuerza interna y la compañía afectiva mantuvieron intacto su ímpetu. Esta experiencia le dio impulso a su intención.

Elisa y Marianela trabajaban en grandes corporaciones en el 2004. Marianela renunció a su trabajo ese año; le habían ofrecido un ascenso importante, pero en ella estaba germinando la necesidad de un viraje. Elisa renunció tiempo después.



Les dieron un cambio a sus vidas.

Rememora Elisa: «Fue una apuesta y tenía miedo. Era dar un giro de 180 grados; sentía ese temor que a veces aflora ante la incertidumbre. Gente cercana nos preguntaba: "¿Ustedes creen que van a poder vivir de eso?". Fueron tiempos duros, y nosotras, desde la irreverencia y esa terquedad de la cabra, nos mantuvimos firmes; esa fuerza interna que teníamos nos acompañó. Nosotras sentíamos que era el camino, sin saber a ciencia cierta a dónde nos iba a llevar; y, en retrospectiva, diría que nuestro Ananké de alguna manera nos fue guiando».

Cuenta Marianela: «Renuncié y quedé en cero. Agarré mi Twingo, me fui a Puerto La Cruz y luego a la Isla de Margarita durante un mes. Estuve sola, fueron días de estar conmigo, de introspección; todo en mí estaba revuelto. Cuando regresé a Caracas, esa primera noche en el apartamento sentí el miedo de haber perdido la seguridad del quince y último. Me recuerdo llorando, con la sensación de que no iba a poder hacer ese cambio. Tenía una carrera ascendente en una gran corporación, y la cambié por un emprendimiento. Mi papá me dijo: "Tú estás loca, vas a terminar una carrera brillante". Angustia, mucha angustia, pero una fuerza interna que me decía "sí vas a poder"».



Referencias

- Bidot-Fernández, A. *Composición, atributos y beneficios de la leche de cabra*. [en línea]. [fecha de consulta 10 de octubre de 2023]. Disponible en: <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sciarttext&pid=S2224-79202017000200005>
- Caeiro, A. (2010). *El guardador de rebaños*. México: Editorial Verdehalago.
- Calasso, R. (2019). *Las Bodas de Cadmo y Harmonía*. Barcelona: Anagrama.
- Cartay, R. y Abaln, E. (2005). *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Empresas Polar - Universidad de Los Andes.
- Castro, O. (1944). La cabra [poema]. *En Reconquista del hombre*. Rancagua, Chile: Ediciones Talamí.
- Comte-Sponville, A. (2005). *Pequeño tratado de las grandes virtudes*. Barcelona: Paidós.
- Chacón Villalobos, A. *Aspectos nutricionales de la leche de cabra (Capra hircus) y sus variaciones en el proceso agroindustrial*. Agronomía Mesoamericana [en línea]. [fecha de consulta 10 de octubre de 2023]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=43716214>
- Cisneros, I. (2019). *La esencia del éxito en tiempos turbulentos*. Caracas: abediciones y Venezuela Competitiva.
- Definición.de /balido/. [en línea]. [fecha de consulta 8 de julio de 2023]. Disponible en: <https://definicion.de/balido/>
- D'Este, G. (2003). *Qué vino con qué comida*. Barcelona: Bon Vivant.
- Dominé, A. (2009). *El libro del bar y de los cocteles*. Alemania: H.F. Ullmann.
- Engelmann, B. y Holler, P. (2009). *Manual del gourmet del queso*. Alemania: H.F. Ullmann.
- Feijoo, B.J. (1969). *Cartas eruditas y curiosas*. Madrid: Espasa Calpe.
- García Lorca, F. (1967). *El macho cabrío*. Madrid: Aguilar.
- Gerbasi, V. (1952). *Te amo infancia, te amo*. Los espacios cálidos.
- Homero (1973). *Iliada*. Santiago de Chile: Zig-Zag.
- Huizinga, J. (1968). *Homo ludens*. Buenos Aires: Emecé Editores, S.A.
- Larousse gastronomique en español. (2006-). Barcelona: Spes Editorial.
- Le Cordon Bleu (2010). *Escuela de vino. Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Barcelona: Blume.
- Marina, J.A. y López Penas, M. (2006). *Diccionario de los sentimientos*. Barcelona: Anagrama.
- Michelson, P. (2014). *Los mejores quesos artesanos del mundo*. Barcelona: Blume.
- Okada, E. [en línea] [fecha de consulta 11 de julio de 2023]. Disponible en: <https://www.rtve.es/radio/20100716/cuento-sobre-nino-cabra-ganador-del-concurso-relatos-radiofonicos/339962.shtml>
- Popić, M. (2007). *Manual del vino*. Caracas: Miro Popić Editor.
- Ruiz, J., Arcipreste de Hita. (2016). *Libro de Buen Amor*. Madrid: Castalia.
- Soria, A. (2007). *Permiso para pecar*. Caracas: Alfa.

Adriana Gibbs

Mi vocación mezcla el gusto por el vino y los destilados con la pasión de conocer y comunicar. Entre los años 2007 y 2017 desarrollé la fuente de vinos, gastronomía y spirits en la revista *Estampas* del diario *El Universal*. A esto se sumó la enseñanza en el Diplomado de Cultura del Vino y Spirits de la Universidad Metropolitana, del que fui coordinadora académica y docente. En la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's ejerzo la docencia. Vinos, destilados y gastronomía conviven en el portal web adrianagibbs.com y en mi cuenta de Instagram: [@adrianagibbsm](https://www.instagram.com/adrianagibbsm).

El vino me condujo al pan (y viceversa), de allí el libro *Soy Panadero. Un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela* (Alumware, 2019), que obtuvo el premio «Tenedor de Oro como Publicación Gastronómica», otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía.

En 2021 fundé Ediciones Punto Paladar con Verónica Gibbs.

Creo que la vida también se cata: *Parece Otoño* (La liebre libre, 1993), *De nunca despedirme* (Comala.com, 2002) y *Doble Viaje* (Oscar Todtmann editores, 2018), son tres poemarios que hablan de mis personales periplos.

Mis certificados de origen son tres: Comunicadora Social por la Universidad Católica Andrés Bello (1988); Magíster en Psicología Social por la Universidad Central de Venezuela (2004); y Diplomados en Cultura del Vino & Spirits (Principiantes y Avanzados) por la Universidad Metropolitana (2010).



Ediciones Punto Paladar

Firma editorial que imagina, escribe, publica y edita libros vinculados con el buen vivir: gastronomía, vinos y destilados —fundada en 2021 por Adriana y Verónica Gibbs— ha publicado hasta ahora:

Colección Vendimia



365 días. Uno para cada vino (2021). Reconocido como el Best in the World en los Gourmand Cookbook Awards World 2022 (categoría Libro digital de vinos).

Catando la luz. Fotografía para wine lovers (2023). Nominado a los Gourmand Cookbook Awards World 2024 (categoría Fotografía)



Colección Aqua Vitae



Cocteles de Autor. Las mezclas de un barman literario (2022). Doblemente premiado en los Gourmand Cookbook Awards World 2023: Best in the World (categoría Libro de cocteles) y segundo lugar (categoría Libro digital de bebidas).

Una pasión con nombre propio. Ron de Venezuela 20 años D.O.C. (2023). Coedición con el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela (FONPRONVEN). Nominado a los Gourmand Cookbook Awards World 2024 (categoría Libros de Ron).



adrianagibbs.com

edicionespuntoaladar@gmail.com

@edicionespuntoaladar

Fotografías

Cortesía Ananké

Páginas:

9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 33,
34, 35, 37, 39, 40, 41, 42, 44, 46, 48, 51, 55, 56, 57, 58, 59,
60, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 78, 82,
84, 85, 86, 87.

Natalia Brand [@gastrobrand](#)

Páginas:

20, 21, 22, 28, 29, 31, 36, 37, 38, 42, 45, 47, 53, 54,
55, 61, 62, 63, 75, 76, 77, 79, 80.

Freepik

Páginas:

73, 86.

Este libro, *Una Vía Láctea llamada Ananké*, escrito por Adriana Gibbs, se realizó merced al arte del mundo digital en las manos de Betzy Barragán para el agrado de la cabra Ana, creada por Anita Reyna. En su alzada se emplearon las tipografías Amerika Sans y Raleway.

Esta coedición contó con el atento esmero de Punto Paladar y Lácteos Ananké y estuvo lista en el año 2024, vísperas del 11 de junio, día de nuestro cumpleaños.

