

LOS QUESOS

Por José L. Meléndez G. (Sevilla) 2013

"Sírvanse vuestas mercedes de ordeñar las ovejas manchegas a la antigua usanza y agréguesele flor de cardo manteniendo el condimento a una temperatura de 30 grados para obtener la cuajada.

Sáquese del lebrillo con un cuenco o bacía y deposítese en los moldes de pleita, apretando para que escurra. Vuélvase a echar en su cuna y hágase preso de nuevo con toda fuerza posible hasta dejarlos cargados con pesos durante seis horas, al cabo de las cuales se depositarán en el dornajo con salmuera, ahogándolos durante dos días. Cumplido este tiempo llévense al secadero, donde se mantendrán en asueto durante 60 días y el aseo que es menester para las cosas del estómago. Al cabo de los cuales se retirarán de los vasares para el buen yantar en la mesa de canónigos y príncipes".

Miguel de Cervantes (Don Quijote de la Mancha, mayo del año 1605)

“QUE NO TE LA DEN CON QUESO”

- Esta expresión tiene su **origen** en una **trampa** que utilizaban los bodegueros antiguamente. Cuando el vino era **malo** se lo ofrecían a los catadores junto con una tapa de queso, pues resulta que el queso contiene unas **proteínas** que limitan el poder de degustar otros sabores. De esta forma el catador quedaba **satisfecho** con el producto y el vendedor conseguía librarse de las peores botellas. Cuando el cliente llegaba a casa y volvía a probar el vino se daba cuenta del **engaño**.
- - A CONTINUACIÓN UNA RELACIÓN DE LOS QUESOS MÁS FAMOSOS DE ESPAÑA Y OTRA RELACIÓN DEL RESTO DEL MUNDO.
- -LOS CINCO QUESOS MÁS CAROS DEL MUNDO

GRAN RESERVA DEHESA DE LOS LLANOS

EL MEJOR QUESO DEL MUNDO 2012



- **GRAN RESERVA DEHESA DE LOS LLANOS (Albacete)**
- Ha sido descrito como "impresionante, luminoso, con notas altas y armónicas".
- 30-11-2012.- El **queso manchego** Gran Reserva, de Dehesa de los Llanos, ha sido elegido Mejor Queso del Mundo en el prestigioso concurso World Cheese Awards, celebrado en la ciudad de **Birmingham**, Reino Unido. En el certamen, **más de 2.700 quesos** de todo el mundo han optado a este galardón que corona, por primera vez en su historia, a un queso español –de Albacete- en lo más alto del ranking mundial.
- World Cheese Awards es un concurso internacional que se celebra cada año y que selecciona los mejores quesos de diferentes variedades y países. El certamen ha premiado a 16 quesos en diferentes categorías. En total, 255 jueces de todo el mundo han participado en el concurso más prestigioso del sector, que ha sido retransmitido por la televisión británica BBC, ha informado Dehesa de los Llanos en nota de prensa.
- Según recoge Europa Press, el panel de expertos ha descrito al Gran Reserva como "un queso **impresionante, luminoso**, con notas altas y armónicas, y un largo y aromático sabor final". "Este manchego es un ejemplo exquisito de un Queso Artesanal elaborado con una increíble destreza", aseguró uno de los organizadores del evento, **Bob Farrand**.

QUESO MANCHEGO



- El más emblemático de los quesos españoles. Elaborado con leche de oveja manchega, se presenta en piezas cilíndricas. Sabor ligeramente picante, ácido y salado. Muy mantecoso. Precio aprox.: 25 euros/kilo.

Los quesos manchegos, poseen una denominación de origen única, que indica que deben ser elaborados a partir de leche de oveja de raza manchega, con un periodo de maduración mínimo de sesenta días, pudiendo llegar hasta los 2 años en los quesos manchegos más curados, denominados quesos manchegos viejos.

La localización engloba a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

La leche de oveja debe ser de ganaderías registradas en la Denominación de Origen. De esta leche se obtiene un queso duro, prensado con una aspereza suave. El porcentaje de materia grasa de los quesos manchegos ronda el 50%.

QUESO TETILLA



- El queso de tetilla, se produce en Galicia bajo su denominación de origen. Es un queso que se obtiene de vacas Frisona, Pardo alpina y Rubia gallega, con lo que se obtiene un queso de pasta blanda, cremosa, y con un sabor mantecoso ligeramente ácido y salado.

El queso de Tetilla también es conocido como queso de perilla.

Su corteza es fina y elástica, y es apto para fundir. Una de sus particularidades es su forma cónica.

Antes de consumirse, se recomienda sacar de la nevera 1 hora antes de su consumo. Se puede acompañar con un vino de Jerez o un Cava.

QUESO CABRALES



(ASTURIAS). El mejor de nuestros quesos azules, de leche de vaca, cabra y oveja. Madura entre 3 y 5 meses en cuevas de los Picos de Europa. Piezas de entre 2 y 5 kilos, de pasta semiblanda. Penetrante olor, textura untuosa, sabor fuerte y con un final picante. Precio aprox.: 38 euros/kilo.

- El queso de Cabrales, se elabora artesanalmente en el pueblo de Cabrales y tres pueblos limítrofes de Peñamellera Alta. Estos ganaderos del concejo de Cabrales elaboran este particular queso con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra.

-

Es un queso con un potente olor y sabor, de pasta semi dura, con una gran cantidad de vetas azules. La corteza del queso de Cabrales en natural.

Es un queso de forma cilíndrica, de 7 a 15 cm. de altura. Tanto el peso como el diámetro es variable en función del productor.

Se puede consumir el queso de cabrales con una sidra asturiana o bien un vino de Jerez oloroso.

QUESO IDIAZÁBAL



- **(NAVARRA-GUIPÚZCOA)** Los mejores, con etiqueta negra, cilíndricos, con un peso de entre 1 y 3 kilos, y maduración de 4 a 8 meses. Sabor ligeramente picante y ácido. Mantecoso. Precio aprox.: 50 euros/kilo.

El queso Idiazábal, es un queso de una calidad extraordinaria. Elaborado por los pastores con leche cruda de la particular oveja latxa y/o carranzana., pasa por un proceso mínimo de curación de 2 meses.

Podemos encontrar el queso idiazábal tanto ahumado como no, aunque en todos los casos encontraremos un queso duro, cocido y con corteza natural. Su intensidad de sabor es media.

Los quesos Idiazábal no ahumado puede tomarse con vinos de Rioja o Navarra tintos, mientras que el queso Idiazábal Ahumado es preferible tomarlo con un Rioja blanco.

Es un queso muy utilizado en la gastronomía navarra y del país vasco.

QUESO DE BURGOS



El queso de Burgos es un queso fresco típico de la provincia de Burgos (España) y uno de los más representativos de Castilla y León.

Este queso fresco toma su nombre de la ciudad de Burgos, en Castilla, donde había un mercado semanal. Allí se reunían en invierno y primavera los campesinos de los alrededores para vender sus quesos de leche de oveja. El Burgos, también conocido como requesón, está listo para su consumo a las pocas horas de elaborado.

Es un queso blanco, blando y acuoso (debido a que se comercializa con el suero de la leche), originalmente elaborado con leche de oveja, si bien actualmente tiende a usarse leche de vaca o mezcla de ambas.

QUESO TORTA DEL CASAR



- **(CÁCERES).** Se usa leche cruda de ovejas coagulada, con cuajo vegetal de cardo. Piezas cilíndricas y peso entre 200 gramos y un kilo. Pasta muy cremosa, de aroma intenso, gusto algo amargo y sin acidez. Precio aprox.: 28 euros/kilo.
- El queso Torta del Casar, es un queso muy peculiar tanto por su forma de torta, como por su sabor. Es un queso de la provincia de Cáceres, elaborado con leche de Oveja de las razas merina y entrefina, y con denominación de origen desde 2003.

Es un queso con una masa semilíquida, dentro de una corteza agrietada. Es un queso untuoso, ácido y con un cierto toque picante en los quesos más curados.

Su proceso de elaboración artesanal mantiene viva toda la tradición de este queso, de ahí su exclusividad por su bajo nivel de producción.

Esto hace que el queso Torta del Casar, sea posiblemente el queso más caro de España.

Este queso Extremeño se puede acompañar con un Manzanilla, un Fino o un Cava.

QUESO DE MAHÓN



- **(MENORCA)**. De forma cuadrada, su peso varía entre los 2 y los 4 kilos. Lo hay desde tierno hasta añejo. Se deshace en escamas y ofrece un olor intenso, con un final salado y picante. Precio aprox.: 28 euros/kilo.
- Este queso es originario de las Baleares y se elabora artesanalmente con leche cruda de vaca Frisona, Mahonesa, o Pardo-alpina.

El cuajado se realiza con los pistilos del cardo silvestre y existen tres variedades: el tierno de color blanco y poca corteza, el semicurado de pasta firme y color anaranjado y el curado de color pardo y textura dura

QUESO EL RONCAL



- El queso Roncal, originario de Navarra, tiene un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante y mantecoso al paladar.

Se sigue manteniendo su receta original a base sólo de elementos provenientes de la leche, manteniendo un sabor y un aroma únicos.

Es un queso para degustar con un vino tinto con cuerpo por su intenso sabor.

El queso Roncal tiene el honor de ser desde 1975, el primer queso español con denominación de origen.

QUESO ZAMORANO



- **(ZAMORA)**. Aunque puede confundirse con el manchego, tiene personalidad propia, elaborado con leche cruda de ovejas churras. Entre 1 y 4 kilos, y una maduración que llega a los 12 meses. Los más curados son grasos y con picor intenso. Precio aprox.: 27 euros/kilo
- El «Queso Zamorano» está elaborado y curado en la provincia de Zamora, a partir de la leche producida por ganado ovino de las razas autóctonas churra y castellana de la citada provincia.

Es uno de los más populares de la cocina española, contando desde 1992 con la protección otorgada por su calificación como denominación de origen.

QUESO AFUEGA'L PITU



- Es un queso asturiano de forma troncocónica con color entre blanco y amarillo dependiendo de la antigüedad.

Tiene la pasta blanda y sabor cremoso y ácido.

Se elabora con leche pasteurizada de vaca Frisona y cuajo animal fundamentalmente aunque también se utilizan leches de las razas Ratina, Roxa o Carreñas.

QUESO GAMONEU



- El queso Gamoneu o Gamonedo, es un queso asturiano de una gran calidad y sabor. Es un queso elaborado con leches de Cabra, Oveja y Vaca, bastante graso, y madurado. El queso gamoneu es ligeramente ahumado y tiene unas ligeras afloraciones.

El queso Gamoneu es un queso con un proceso de elaboración artesanalmente, del que podemos encontrar dos variedades, el Gamoneu del Puerto, y el Gamoneu del Valle. Este último es de menor tamaño y su elaboración se prolonga durante todo el año.

El queso Gamoneu como hemos dicho, es un queso graso, con un porcentaje de Materia grasa cercano al 45%.

QUESO DE LOS BEYOS



- El queso de Los Beyos es un tipo de queso que se elabora en los concejos de Ponga y Amieva en el Principado de Asturias y en el municipio leonés de Oseja de Sajambre, España.

El queso que se elabora en esta zona es indistintamente de vaca, de cabra o de oveja. Nunca se mezclan las leches de especies diferentes. En la actualidad, prácticamente todos los quesos de Los Beyos son de vaca.

Se usa la leche ordeñada por la mañana mezclada con la ordeñada por la tarde. Se le añade cuajo para proceder a la coagulación y se somete a un desuerado natural. Una vez que se pasa a los moldes se colocan en estanterías en una habitación para someterlos al proceso del ahumado. Por último, se llevan a un lugar seco y ventilado y se dejan allí entre 15 días y 3 meses para que maduren.

QUESO DE LA FLOR



- El queso de flor es un tipo de queso elaborado en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, en la isla española de Gran Canaria, (Canarias). Actualmente (2007) está solicitada la inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas del «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía», en referencia al queso elaborado en esos tres municipios grancanarios.

Este queso se elabora mezclando leche de vaca y de oveja, y presenta una corteza poco consistente de color amarillento y un interior cremoso y graso de sabor ligeramente amargo. Puede también contener parte de leche de cabra.

QUESO DE PEÑAMELLERA



- El queso de Peñamellera es un tipo de queso elaborado en el Principado de Asturias, en España.

Se utiliza leche de vaca, aunque hay ciertos artesanos que también añaden de cabra u oveja, para proporcionarle un sabor más marcado. Se calienta la leche hasta unos 30 grados, añadiéndole cuajo para producir la coagulación. Una vez que se produce, se corta la masa y se desuera, para después verterla en moldes y salarla.

Los quesos se dejan secar sobre varas de avellano, lo que motiva que en su corteza aparezcan cuadrículas. Esta corteza blanco-amarillenta es reveladora de que se ha alcanzado el punto de maduración adecuado. Suele producirse después de unos 10 ó 15 días.

QUESO CASÍN



- El queso Casín es un tipo de queso que se elabora artesanalmente en el concejo de Caso y en menor medida en el de Sobrescobio en el Principado de Asturias, España.

Es uno de los más antiguamente documentados en Asturias, ya que hay documentos del siglo XIII que lo mencionan.

De elaboración compleja y prolongada, se hace a partir de leche de vaca. Este queso ha solicitado el reconocimiento como Denominación de Origen Protegida, anunciándose dicha solicitud en el BOE de 10 de enero de 2008.

TARAMUNDI (ASTURIAS)



Son artesanos y por eso se producen tan sólo ochenta piezas al día. Semiblando, para comer (y beber) sin más, a media tarde, sobre una mesa de madera, una buena conversación y un par de copas de Godello.

QUESO PATA DE MULO



- Es un queso aragonés de forma tubular y corte ovalado. La pasta es compacta y de color amarillo pajizo y la corteza es natural y también amarillenta.

Se elabora con leche cruda de oveja.

QUESO DE LA PERAL



- El queso de La Peral es un tipo de queso que se elabora en el Principado de Asturias, España.

Se trata de un queso que guarda cierto parecido con el Roquefort francés. Queso azul que procede de la utilización de leche entera de vaca, posteriormente pasteurizada y mezclada con manteca de oveja.

QUESO NATA DE CANTABRIA



- El queso nata de Cantabria es un queso hecho con leche entera de vaca de raza frisona, que se realiza en Cantabria (España). Es un queso con denominación de origen protegida. Anteriormente era conocido como queso de Cantabria.

Se trata de un queso de pasta prensada. Es graso, y contiene un mínimo de 45% de materia grasa en extracto seco. Madura durante, al menos, siete días.

Cada unidad pesa entre 400 y 2.800 gramos. La corteza es blanda, de color hueso. La pasta también tiene color hueso, normalmente desprovista de ojos, textura sólida y cremosa.

La coagulación de la leche se efectúa con cuajo animal u otros enzimas coagulantes que estén autorizados por el Consejo Regulador. El cuajo procede de terneros lechales de las

QUESO PAYOYO



- **GRAZALEMA (CÁDIZ).** Uno de los quesos más cotizados. Se elabora con leche de ovejas merinas y de cabras de raza payoya, autóctonas de la sierra de Grazalema. Cilíndrico, con peso entre 1,5 y 2,5 kilos. Textura firme y sabor intenso, graso y algo picante. Precio aprox.: 32 euros/kilo.

El queso Payoyo, es un queso elaborado en Villaluenga del Rosario, un pequeño pueblo de la sierra de Grazalema, en Cádiz.

El Payoyo, considerado como uno de los mejores quesos de España, se elabora con leche de Cabra, concretamente de Cabra Payoya, una raza que pasta precisamente en los alrededores de este particular pueblo gaditano.

El proceso de elaboración del queso Payoyo es totalmente artesanal y ecológico, ya que únicamente se le añaden aditivos naturales para su conservación, como es el caso del recubrimiento del queso, que es de manteca de cerdo, para las variedades curadas, y de pimentón para los quesos Payoyos frescos.

El queso Payoyo se recomienda tomar con vinos como Viña Valoria Rioja o un Jerez seco.

La tapa de queso payoyo lleva más de 2 años como la más vendida en Tickets, el bar de los hermanos Ferrán y Albert Adriá. Sabe a romero -la corteza está embadurnada con una mezcla de romero aromático y de manteca ibérica derretida para aromatizarlo.

QUESO PALMERO



- El Queso Palmero o de La Palma (de la isla de La Palma (Canarias) es elaborado a partir de leche cruda de cabra recién ordeñada y cuajo natural de cabrito, y que se consume ahumado.

Se hace con leche de cabras palmeras de la Agrupación Caprina Canaria, cuya alimentación está basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla y cuajo natural de cabrito. Toda la producción es actualmente artesana en pequeñas explotaciones, y se utiliza leche sin pasteurizar

La leche recién ordeñada se filtra y se coagula a una temperatura entre los 27 y los 33°C. El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos. Tras introducir las manos en el caldero e ir obteniendo la cuajada bajo estas, la cuajada se corta hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el desuerado. Posteriormente se prensa y se le da forma a través de unos aros denominados empleitas, y se sala con sal marina gruesa de las salinas de la isla.

Una vez hecho el queso se procede a su ahumado, a partir de la combustión cáscaras de almendra (*Prunus dulcis*), tuneras (*Opuntia ficus indica*) y pinillo del pino canario (*Pinus canariensis*). La maduración se realiza en cuevas, cocinas o locales acondicionados, y en este proceso aparte de las operaciones habituales de volteo se suele untar la corteza con aceite de oliva o gofio.

QUESO CASTELLANO



- Aunque elaborado en toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León, a excepción de Zamora y León, el área de mayor producción del Queso Castellano se circunscribe a las provincias de Palencia, Salamanca y Valladolid.

Junto a los más reconocidos de oveja, hechos a partir de leche cruda, también se pueden encontrar otros de mezcla de vaca y cabra.

BOFFARD



Uno de los mejores quesos curados de oveja que puedes encontrar en el lineal del pecado, pues fue el francés Claudio Napoleón Boffard quien se instaló en Reinoso en el año 1880 y creó la primera industria quesera de España.

QUESO IBORES



- Es un queso cilíndrico que se realiza en Extremadura. Tiene una corteza semidura al igual que la pasta.

Está elaborado con leche cruda de cabra de raza Serrana, Veratas o Retintas y se presenta tradicionalmente con pimentón o con aceite.

La leche de cabra se cuaja con cuajo de cabrito lechal, se llenan los moldes, se salan y se deja madurar en lugar fresco y seco entre 1 y 3 meses.

QUESO MAJORERO



- **(FUERTEVENTURA).** Quesos de forma cilíndrica de entre 2 y 5 kilos. Sabor agradable, muy graso en la boca, y ligeramente ácido y dulce a la vez, con un final salado. Precio aprox.: 30 euros/kilo.
- El queso majorero es un queso de leche de cabra majorera que se elabora en los siete municipios de la isla canaria de Fuerteventura. La Denominación de Origen Queso Majorero está reconocida desde el 16 de febrero de 1996

Aunque es un queso de cabra, puede añadirse hasta un 15 % de leche de oveja canaria cuando va a ser curado. Tiene forma cilíndrica.

Es característica de este queso su corteza, que presenta la huella de hoja de palma usada para moldearlo.

La superficie puede frotarse con pimentón, aceite o gofio. La pasta tiene color amarillo blancuzco y presenta pequeños ojos. La textura es semidura. El sabor es suave cuando está fresco y fuerte si curado.

QUESO DE LIÉBANA



- Los quesucos de Liébana son unos quesos hechos con leche de vaca, oveja o cabra, o bien con una mezcla de ellas, que se realiza en el valle de Liébana, en Cantabria, (España).

La leche para su elaboración procede de las tres especies lecheras:

Vaca: Tudanca, pardo alpina y frisona

Oveja: lacha

Cabra: pirenaica y cabra de los Picos de Europa

La elaboración comienza coagulando la leche a una temperatura entre 28 y 32°C con cuajo animal. La cuajada se moldea en moldes específicos que le dan la forma y que facilitan el autoescurrido. Se sala en una proporción del 2 al 3 % del peso del queso.

QUESO DE URBIÉS



- Es un tipo de queso que se elabora artesanalmente en el Principado de Asturias, España.

Es un queso blando, untuoso y sin materia grasa puesto que esta se retiró durante el proceso de coagulación. No tiene forma definida, ya que adopta la del recipiente en que se haga. Sin corteza, presenta una pasta blanda y cremosa, con un fuerte aroma. Su sabor también es muy fuerte y es el queso más picante de todos los que se producen en el Principado.

Debido a su consistencia pastosa se ofrece en tarrinas de barro, llamadas tarreñes.

Se celebra un festival gastronómico dedicado a este queso el primer o segundo domingo de junio.

QUESO VALDEÓN



- El queso de Valdeón es un queso azul que se produce en la provincia de León (España), en el corazón de los Picos de Europa en el valle de Valdeón, antiguamente se elaboraba un queso similar denominado "picón de Valdeón" que se solía hacer con la leche procedente del ganado del lugar.

Se elabora tanto con leche de cabra como de vaca o con una mezcla de ambas y se deja madurar en cuevas por un período largo. Se trata de un queso con un sabor bastante fuerte y con un alto contenido en grasas, la pasta es ligeramente amarilla y de textura blanda. Estas características lo convierten en un queso bueno para untar o para elaborar salsas de acompañamiento de carnes o setas. Se elabora durante todo el año.

Otra forma de presentación de este queso es en el formato tradicional envuelto en papel metalizado de aleaciones de aluminio, dado que facilita su conservación y mantenimiento de los niveles de humedad, como es frecuente en la mayoría de quesos azules.

QUESO CASSOLETA



- El queso de cassoleta (cazuelita en valenciano, también conocido como saladito valenciano, queso de Puzol o queso de Burriana), es una variedad de queso típica de la Comunidad Valenciana, (España). Está protegido con una marca de calidad desde el 23 de diciembre de 2008.

Este queso está elaborado con leche de cabra, vaca y oveja o una mezcla de estas. Es un queso de pasta prensada, redondo y pequeño (de 200 a 500 gramos) con una característica forma de volcán debido al molde con el que se fabrica que antiguamente era de madera de olivo.

Es un queso blanco, tierno, húmedo y salado. Tiene una textura firme pero blanda y no presenta corteza.

QUESO SAN SIMÓN DA COSTA



- El Queso San Simón da Costa es un queso ahumado español de leche de vaca. Con un formato similar al queso de tetilla, ofrece un color más oscuro, pues se ahuma con madera de abedul. Se usa leche de vaca. Ligero olor a humo y un sabor suave, algo ácido y picante. Precio aprox.: 16 euros/kilo.
- Se elabora en España, concretamente en la comarca de Terra Chá en la provincia de Lugo (Galicia), esto es, los municipios de: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito y A Pastoriza.

Se fabrica con leche de vaca, cruda o pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona y de sus cruces entre sí.

Este ganado se alimentará de forma tradicional, siendo objetivo del consejo regulador favorecer el aprovechamiento directo de los pastos, valorándose positivamente el empleo de especies forrajeras características de la zona, como el nabo forrajero (*Brassica rapa*) y la col forrajera (*Brassica oleracea*).

QUESO DE TRONCHÓN



- El queso de Tronchón es una variedad de queso originaria de la localidad aragonesa de Tronchón, aunque se ha propagado por la comarca del Maestrazgo hasta llegar a la Comunidad Valenciana. La Generalidad Valenciana lo ha protegido con una marca de calidad desde el 23 de diciembre de 2008.

Este queso está elaborado con leche de oveja, a veces de cabra o la mezcla de ambas

Es de forma circular, presentando un hueco en forma de volcán en ambas caras y un característico dibujo en forma de flor sobre la corteza. Su color varía desde el blanco marfil hasta el marrón claro. Tiene un peso de entre medio y dos kilos con una pasta elástica de color blanco marfil o amarillento. Tiene un profundo sabor a leche de oveja dependiendo su intensidad de lo oreado que esté.

QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA



- Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (del Alto Urgel y la Cerdaña, en español) es un queso de leche de vaca frisona con denominación de origen protegida. Se elabora en la fábrica de la Cooperativa Cadí en la Seo de Urgel, y la leche proviene de empresas ramaderas de los municipios que integran las comarcas pirenaicas del Alto Urgel y la Cerdaña, de las provincias de Lérida y Gerona.

Tiene una forma cilíndrica, con un diámetro de entre 195 y 200 milímetros en total y un peso en torno a los dos kilogramos y medio. La corteza es natural y presenta un color pardo claro. La pasta es de color crema con abundantes ojos pequeños e irregulares. La textura resulta tierna y cremosa. El sabor es suave.

Esta zona, tradicionalmente de vid se dedicó a la ganadería desde principios del siglo XX. Los excedentes lácteos se dedicaron a la realización de queso, primero de forma artesanal, luego industrialmente.

QUESO BLANQUET



- El queso blanquet ('blanquito' en valenciano, también conocido como queso de cabra de Alicante) es una variedad de queso típica de la Comunidad Valenciana, (España). Está protegido con una marca de calidad desde el 23 de diciembre de 2008.

Este queso está elaborado con leche de cabra y tiene forma de disco con los bordes rallados debido al molde de esparto en que se elaboraban y que ahora imitan los nuevos moldes metálicos.

Tiene unos 15 centímetros de diámetro y un peso de medio kilogramo aproximadamente.

Es de color blanco, y sabor dulzón, poco salado. No tiene apenas corteza siendo esta la propia masa del queso endurecida. Se consume conservado en salmuera o tierno después de salarlo y un breve periodo de oreo.

LA CALMA AMB HERBES



Queso de leche cruda producido por un rebaño de cabras alpinas en el Parque Natural del Montseny (el macizo más alto de Cordillera prelitoral catalana), viene a ser como morder un trozo de prado hecho queso.

QUESO DE LA NUCÍA



- El queso de la Nucía es una variedad de queso originaria de la localidad alicantina de La Nucía en la Comunidad Valenciana, (España). Está protegido con una marca de calidad desde el 23 de diciembre de 2008.

Este queso está elaborado con leche de cabra y vaca. Tiene un peso de entre uno y dos kilos y forma troncocónica.

Es de color blanco, no presenta corteza y tiene una textura gelatinosa y blanda. Su sabor no es salado y presenta en la superficie unos características rombos debido a que antes se utilizaban hueveras para elaborarlo y a que actualmente los moldes metálicos en los que se escurre el queso imitan esta forma.

QUESO DE SERVILLETA



- El queso de servilleta (En valenciano formatge de tovalló) es una variedad de queso típica de la Comunidad Valenciana, (España). Está protegido con una marca de calidad desde el 23 de diciembre de 2008.

Este queso está elaborado con leche de cabra, oveja o la mezcla de ambas. Es de forma cuadrada y globosa con una especie de pezón en la parte superior debido a su proceso de elaboración en el que se prensa y escurre el suero de la leche con una servilleta anudada.

Tiene un color que va desde el blanco para los quesos frescos al amarillo claro para los curados con una textura firme, globosa y escasos ojos. Su sabor es ligeramente salado y suave. No suele pesar más de dos kilogramos y se puede apreciar en la corteza la trama dejada por la tela con la que se ha elaborado.

MADURADO CANTAGRULLAS (VALLADOLID)



Producciones muy pequeñas de quesos elaborados artesanalmente con leche cruda de oveja: madurados con mohos en superficie, pastas blandas, cortezas lavadas, quesos frescos y tiernos y otros con especias exclusivas. Y -mucho- más importante que todo eso: con kilos de amor.

QUESO DE LA SERENA



- El queso de La Serena o torta de La Serena procede de leche de oveja merina de la zona de producción de los pastizales de La Serena al noroeste de la provincia de Badajoz, que tiene una extensión de unas 300.000 ha.

Tres son los ingredientes que fijan las características de este queso: la leche de oveja merina, la alimentación de la oveja a base de los aromáticos pastos de La Serena y la fermentación con cuajo vegetal autóctono.

QUESO DE MURCIA AL VINO



- Queso de Murcia es un queso de leche de cabra murciana pasteurizada con denominación de origen protegida. Se elabora en España, concretamente en todos los municipios de la provincia de Murcia.

Es un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida. Tiene forma cilíndrica. La corteza resulta lisa, ligera, y está lavada doblemente con vino tinto de la región.

La masa es compacta de color blanco marfil, la textura cremosa y elástica. El sabor de este queso es medio, semicurado, ácido y poco salado, con aromas de la familia láctica fresca, especialmente nata, mantequilla y leche de cabra.

Es un queso que puede servirse como tapa, aceite de oliva y pimentón. El vino con el que marida este queso es el propio de la región: Jumilla y Yecla, especialmente vinos jóvenes y rosados, pero también con cervezas].

QUESO LAS GARMILLAS



- (Cantabria).- Es fresco y de delicada textura, por lo que su tiempo de consumo no supera las dos semanas. Con forma de torta irregular, su peso ronda el medio kilo. Muy cremoso, ligeramente dulce y con una suave acidez. Precio aprox.: 13 euros/unidad.

¿SE PUEDE COMER LA CORTEZA DEL QUESO?

- Según el tipo de corteza podemos establecer dos grandes tipos de queso:

TIPOS DE CORTEZA

Quesos de corteza natural:



- **Quesos de corteza natural:** la corteza natural del queso se forma de manera espontánea durante la maduración, debido a la desecación de la superficie. Esta desecación se produce porque la humedad relativa de las cámaras de maduración es inferior a la que tiene el queso. En definitiva, la composición de la corteza es similar a la del interior del queso, con algunas diferencias debidas a la pérdida de agua y al desarrollo de algunos microorganismos. Entre los quesos de corteza natural podríamos hablar de:



- **quesos de corteza natural fresca con mohos:** algunos quesos cremosos, como los rulos de queso de cabra o el queso Camembert presentan una superficie blanquecina, vellosa y con apariencia suave. Eso se debe a que tienen mohos en su superficie (principalmente *Penicillium candidum*) que pueden crecer de forma espontánea o añadirse de forma intencionada durante el proceso de elaboración. Cuando el proceso finaliza, la superficie se cepilla para eliminar parte de los mohos, hasta que finalmente queda una fina capa blanquecina. Supongo que estos quesos son los que plantean más dudas a la hora de decidir si la corteza se puede comer o no. Hay muchos tipos de queso con estas características, de manera que en algunos casos se puede comer la corteza y en otros es mejor quitarla (más que nada porque resulta desagradable, no pasaría nada por comerla siempre que se hayan mantenido unas condiciones óptimas de higiene). En general los quesos que presentan una corteza de este tipo se comen con ella (si es que te gusta), ya que los mohos de su superficie y los compuestos que éstos generan aportan aromas al queso que de otra forma se perderían.



- **quesos de corteza natural seca con mohos:** existen algunos tipos de queso, como el Manchego, el Zamorano o el Idiazábal (por citar tres ejemplos de la Península Ibérica), en cuya superficie crecen mohos de forma espontánea durante la maduración. La principal diferencia con el caso anterior es que el proceso de maduración suele ser más prolongado y/o se hace con una menor humedad relativa, de manera que la superficie del queso se seca notablemente. Durante la maduración algunas especies de mohos, principalmente del género *Penicillium*, se desarrollan produciendo compuestos que van a conformar el sabor y el olor del queso. Estos quesos se suelen cepillar durante el proceso de maduración para eliminar parte de los mohos, por lo que el color será más o menos grisáceo debido a estos microorganismos. La corteza dura y seca de estos quesos resultaría desagradable si la comiéramos. Además hay que tener en cuenta que muchos de estos quesos se comercializan sin envasar, ya que es la propia corteza la que protege el interior del queso de agentes externos que podrían contaminarlo. Es decir, ingerir la corteza de un queso sin envasar podría suponer un riesgo para la salud. En definitiva, estos quesos se comen sin corteza.



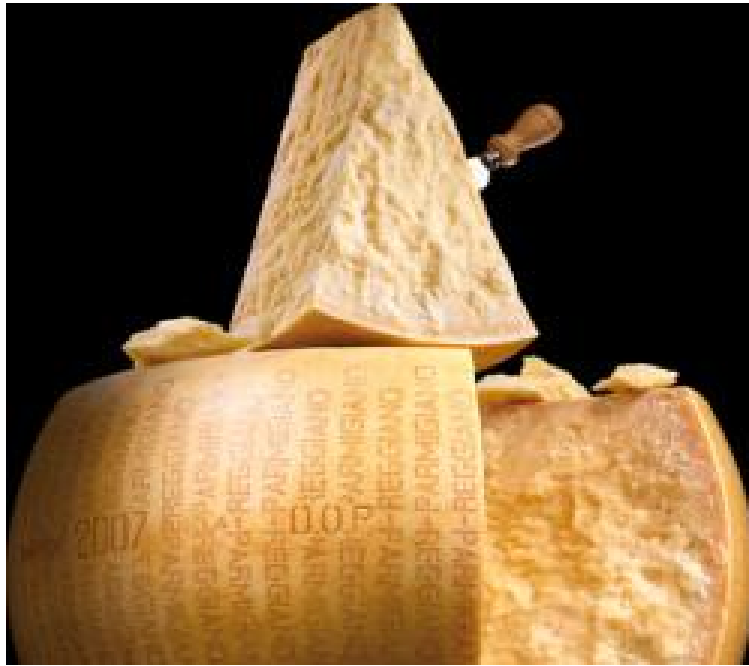
- **quesos de corteza natural seca sin mohos:** estamos en el mismo caso que antes, sólo que en estos quesos no se desarrollan mohos superficiales. Eso sí, la corteza es dura y seca (a veces se trata con aceites para que su apariencia sea más atractiva), así que este queso también se come sin ella.
- **quesos de corteza bañada:** algunos quesos se cubren con agua, cerveza, vino o salmuera y posteriormente se realiza un cultivo de bacterias que dan a la superficie del queso un aspecto grasiento. Suelen ser cortezas suaves y húmedas de olores muy fuertes. En general estas cortezas no se comen.
-
- **Quesos de corteza artificial:** se dice que este tipo de quesos tiene corteza artificial, no por su naturaleza, sino porque no se forma de manera espontánea durante el proceso de elaboración, es decir, se aplica de manera intencionada. Se trata de un material que recubre la superficie externa del queso para preservar su interior y evitar la desecación y/o la contaminación por agentes externos. Normalmente se trata de materiales como ceras, parafinas, materiales plásticos o papel de aluminio. Obviamente esta corteza no debe comerse. Algunos quesos también se cubren con otros elementos como hierbas y hojas, aunque es una práctica en desuso que ya no está permitida en algunos lugares por el riesgo de contaminación que supone.
-



- **Quesos sin corteza:** los quesos frescos, como el queso de Burgos, se consumen poco tiempo después de su elaboración sin haber sido sometidos a un proceso de maduración. Estos quesos no desarrollan corteza porque no sufren una desecación superficial. Otros tipos de queso se maduran en condiciones de elevada humedad relativa, por lo que tampoco sufren una desecación superficial y no se forma corteza. También hay quesos sin corteza en cuyo proceso de elaboración se cuece la cuajada, como la mozzarella o el provolone. Obviamente todos estos quesos se comen enteros.

OTROS QUESOS DEL MUNDO

PARMESANO



De pasta dura, fabricado con leche de vaca y originario de la llanura de Lombardía en Italia. Es uno de los quesos más conocidos del mundo.

ROQUEFORT SÉLECTION XAVIER



Es un queso azul francés de leche de oveja coagulada procedente de la región de Causses del Aveyron. Xavier Bordetas de Caseus, monsieur “affineur”, se encarga de madurar los quesos y cuidarlos hasta que estén en su momento óptimo

CAMEMBERT



Camembert de Normandía es “el icono” gabacho de los quesos tiernos y malolientes

CHEDDAR



Pálido y un poco agrio, originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset, Inglaterra. Su sabor se va haciendo más fuerte a medida que avanza su curación. Es el queso más popular en el mundo.

APPENZELLER (SUIZA)



Blando, elaborado en salmuera a las hierbas y perfecto para elaborar una raclette en una cena de parejitas.

OSSAU-IRATY



El Ossau-Iraty es un queso francés del País Vasco y del Bearn, que se produce en un territorio bien delimitado, en el departamento de los Pirineos Atlánticos y en una pequeña parte del departamento de los Altos Pirineos.

Fabricado con leche entera de oveja Manech, este queso “guiputxi” puede llegar a pesar siete kilozos y destaca sobremanera el aroma inconfundible a avellana.

COMTÉ



El Comté es un queso francés con denominación de origen desde 1952, y que disfruta del reconocimiento como DOP a nivel europeo desde el Reglamento n.º 1107/96.

Fue el primero en obtener la prestigiosa marca de calidad AOC, Plinio el viejo ya hablaba de él y procede de vacas de la raza Montbéliarde, cada una de las cuales dispone de al menos una hectárea para pastar

SHROPSHIRE BLUE



Stuart y Ryan Eyre son los dos hermanos culpables de la excelencia estos quesos de Shropshire, están obsesionados con la alimentación de sus reses, a las que no dejan un minuto a solas.

PECORINO PEPATO (SICILIA)



Un queso de leche cruda de oveja proveniente de Ragusa (Sicilia) y sazonado con granos de pimienta negra.

TÊTE DE MOINE



Un queso para rallar procedente del Jura Berné, es decir, la Suiza francófona. Quizás sea una de las piezas más malolientes entre estas 29 joyas.

OVALIE CENDRÉE



Artesanal y hecho con leche cruda de cabra con una corteza enmohecida cubierta de carbón de leña. Se elabora en la región de Poitou-Charentes, a cuatro pasos del Loira.

ÉPOISSE



Huele especialmente mal -como el demonio- y sin embargo es considerado como el rey de los quesos por Brillat-Savarin (autor del primer tratado de gastronomía). Se elabora con leche, cuajo y moho en la Côte-d'Or

OAXACA (MÉXICO)



Es un queso blanco y medio duro. Debido a sus excelentes cualidades de fundido, el queso Oaxaca se utiliza con frecuencia como base para el queso flameado, aperitivo muy popular en restaurantes mexicanos.

GAPERON



Se produce con leche de vaca desde hace más de 1200 años en Auvergne (en el alto Loira). Es un queso semicurado, de pasta blanda y ligeramente picante.

TOMA OSSOLANA AL PRÜNENT



Queso de vaca del piamonte, peculiar -con aromas y sabores de sotobosque, ceniza, avellanas y leche tostada-. Procedente de una pequeña granja situada en el valle de Ossola Antigorio. Un queso perfecto para armonizar con un Valpolicella. Una advertencia: pica un poco.

QUESO COTIJA



Queso Cotija es un queso mexicano añejo, originario de Cotija Michoacán que se ha producido en esa región desde hace 400 años. Para hacer un kilo de este queso son necesarios 10 litros de leche entera bronca, se elabora con mantas de henequén formando piezas circulares de aproximadamente 20 o 25 kilos.

Es de sabor fuerte y textura parecida a la del queso feta, desmoronable, salado y de olor penetrante, sólo puede ser elaborado en los meses de lluvia y debe dejarse madurar por un mínimo de 3 meses, aunque hay productores que llegan a añejarlo durante años

FLOR DE ESGUEVA



Se elabora con leche pura de oveja y se cura durante aproximadamente 9 meses lo que le da un sabor acentuado.

MOZZARELLA



Este queso fibroso y graso es utilizado tanto en fresco como tierno, pudiendo ser degustado al natural o fundido. Su uso mayoritario, y el que le ha dado fama, es para la fabricación de pizzas

LA BURRATA



Un queso fresco italiano, se obtiene añadiendo a la leche fresca el suero producido al dejar agriar parte de la producción del día precedente y cuajo de ternera.

LOS CINCO QUESOS MÁS CAROS DEL MUNDO

SEL QUESO PULE EL MÁS CARO DEL MUNDO



El número uno del ranking se hace de forma exclusiva en la reserva natural **Sremska Mitrovica**, en Zasavica, al norte de Serbia -**Belgrado**. Lo que hace exclusivo a este queso es la leche de Pule, (Potro) **una burra que sólo se da en los Balcanes** y de las que en la reserva **hay 100 ejemplares**. Su precio ronda los **1.000 euros el kilo**, porque el litro de leche de este animal se paga a 40 euros. Dado el bajo nivel de grasa de esta leche, hasta ahora se utilizaba para la elaboración de otros productos como jabones, cosmética e incluso para realizar licores. Pero nunca se había utilizado para realizar queso. Se dice que la leche de burra es saludable para el ser humano, tiene **propiedades anti alergénicas, contiene sólo uno por ciento de grasa y posee hasta 60 veces más vitamina C** en comparación con la leche de vaca. Se lanzó al mercado, en marzo de 2010.

QUESO DE ALCE



El **queso de alce** es otro de los más cotizados. Se elabora en la granja Moose House en Suecia a partir de animales criados por ellos. Lo que lo hace exclusivo es la temporalidad, **porque las hembras sólo se ordeñan entre mayo y septiembre**. Su precio, por debajo del queso de Pule, se sitúa en los **813 euros el kilo**. Son tres alces llamados Gullan, Haelga y Juna, que viven en una pequeña granja en Bjursholm, Suecia. Los animales son mansos, lo cual es raro para los alces. Toma más de dos horas ordeñar a cada uno.

STILTON (REINO UNIDO)



El mejor queso azul del mundo. Tiene denominación de origen y sigue un estricto proceso de fabricación, ya que solamente puede ser producido en las zonas de Derbyshire, Nottinghamshire y Leicestershire. La Navidad marca los tiempos de fabricación y venta del tercer queso más caro del mundo. Elaborado por la británica **Stilton**, recibe su nombre de Long Clawson's Stilton Gold. Lo distingue este queso, además de su precio, es que lleva adheridas a su corteza -y en su interior- **chispas de oro comestibles**. Se comercializa por **739 euros el kilo**.

VACHERIN MONT D'OR (SUIZA Y FRANCIA)



La maravillosa cremosidad y la cubierta de pelusa blanca hace de este queso el predilecto para untar. Además, el olor, a tierra mojada, a madera, a nueces y frutos secos lo vuelve más irresistible.

BRIE DE MEAUX



Queso de leche cruda de vaca, de pasta blanda, de corteza mohosa con una aterciopelada pelusa blanca. Ideal para untar.

Los arqueólogos han encontrado evidencia de queso elaborado con leche de ovejas y cabras ya en el año 8000 antes de Cristo y hay referencias al queso en el Antiguo Testamento y en la mitología romana y griega

FIN