

Los otros quesos de España

Un paseo por la biodiversidad

Autor: Mariano Sanz Pech

Texto extraído de la revista "Spain Gourmetour", Editada por ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior)

Hace ya algún tiempo que puse frente a mi mesa de despacho un aforismo que recuperé de nuestro gran filósofo José Ortega y Gasset (1883-1955) que viene a sentenciar que "Al pueblo que abandona sus tradiciones le sucede lo mismo que al árbol al que se le pudren sus raíces y el viento se lo acaba llevando".

Afortunadamente, las raíces de las grandes tradiciones de los pueblos de España permanecen vivas.

Son por ventura muchas las tradiciones que nuestros pueblos tienen que preservar. De cada rincón de España, con las primeras gotas de la providencial lluvia de la libertad, han emergido bailes, canciones, gastronomía, usos y costumbres que ingratos y descerebrados modernistas trataron de menospreciar por antiguos, caducos o aldeanos.

Como no podía ser menos, los quesos, que foman parte también del modo de vivir de todos y cada uno de los pueblos de España, han expresado también, a través de los siglos, sus distintas personalidades. Suelo decir con frecuencia que detrás de cada queso hay un pueblo, con todo cuanto ésto implica: modos de vida, costumbres, relaciones con su propio medio natural y su climatología, etc.

Vamos a realizar un viaje por el medio natural y humano de los "otros" quesos de España, nacidos de la fecunda biodiversidad de los diferentes ecosistemas de la península. Quesos como el San Simón, los Beyos, Afuegal Pitu, Gamoneu y Ahumado de Aliva, que pertenecen a lo que hemos dado en llamar "la España húmeda". Visitaremos también el queso Garrotxa en nuestro desplazamiento en horizontal hacia el este, llegando a tocar el Mediterráneo, descendiendo después hacia el sur pasando por tierras castellanas donde localizaremos al "Pata de mulo", entrando a continuación, de la mano de quesos como Sierra de Gata, Ibores y Torta del Casar en Extremadura.

Antes de abandonar la península para localizar en Fuerteventura, en las Islas Canarias, al queso Majorero, recorreremos la serranía malagueña para encontrarnos con el queso Rondeño. Vamos, por tanto, a conocer quesos del valle, de montaña, de llanura, de serranía y de terreno volcánico, todos ellos con características diferentes.

En España conviven tres grandes climas: atlántico, mediterráneo y continental en el territorio peninsular.

"La España húmeda" pertenece de pleno al clima atlántico caracterizado por largos y casi continuados períodos de lluvia que determinan la existencia de abundantes y jugosos pastos para el ganado, tanto en los múltiples y hermosísimos valles como en los difíciles y a la vez socorridos pastos de alta montaña, hacia donde aún se dirigen en trashumancia los ganados y los pastores en los períodos estivales.

Comenzaremos por el "Finis Terrae" del Imperio Romano, en la mágica e impredecible Galicia, caminando hacia los suaves y relajantes valles asturianos y cántabros que, a su vez,

albergan a modo de enclave el paraíso natural de los Picos de Europa, sacrosanto lugar de belleza indescriptible donde velan su inconfundible inmortalidad en la oscura, húmeda y silenciosa intimidad de sus cuevas naturales calcáreas todos y cada uno de los grandes quesos azules españoles.

Destacaremos, como elementos comunes de esta zona, algunos rasgos que definen y determinan a los quesos de valles y montañas que aquí se elaboran.

-Los abundantes pastos existentes propician que "la España húmeda" sea nuestro paraíso de las vacas. En zonas de montaña, las vacas comparten territorio con algunos ejemplares de ovejas y cabras rústicas que complementan con eficacia el difícil manejo de los rebaños de ganado en esta zona.

-La biodiversidad es una característica en los ganados.

A pesar de la colonización que está ejerciendo la vaca frisona, afortunadamente se mantienen rebaños de vacas autóctonas que glorifican nuestra producción de quesos. Razas como "rubia gallega", casina, carreña, tudanca, parda asturiana, etc. siguen siendo la base de muchas explotaciones ganaderas.

-La omnipresencia de la mujer campesina como aglutinadora de todos los trabajos de la casa rural; defensora y trasmisora de tradiciones familiares y, a la postre también, la elaboradora de los quesos.

-El pequeño tamaño de las piezas de queso producidas en este area, debido fundamentalmente a que las razas autóctonas existentes no son, ni mucho menos, campeonas en producción de leche. Además de servir de importante apoyo a la casa rural toda vez que proporcionan el estiércol para abonar la huerta, tiran de los carros de leña, hierba y cosechas, alimentan a sus terneros y, al tiempo, regalan escasos litros de leche para el consumo de la casa y la elaboración de los quesos, razón por la cual las piezas de queso no pueden ser de gran dimensión.



Queso San Simón

Se puede definir como un queso de suave valle gallego dentro de la España húmeda.

La leche procede de la vaca autóctona rubia gallega y tiene una elaboración muy compleja y laboriosa, siendo quizá ésta la causa por la que las mujeres del municipio de Villalba en la provincia de Lugo, estén desistiendo de su elaboración casera, por el contrario están apareciendo pequeñas queserías artesanas que están tomando el relevo.

Su forma de pera o proyectil de cañón le distingue de los demás quesos. La corteza es de un color ambarino ceroso que le proporciona un brillo atractivo gracias al tratamiento de ahumado al que se somete el queso antes de su venta.

En su interior nos encontramos con una masa compacta de color amarillo pajizo y sabor cremoso y láctico, combinando armoniosamente con los tonos ligeros de humo. Se comercializa en piezas de aproximadamente un kilo, debiendo valorarse el esmerado trabajo que comporta y la sutileza y cariño con que está confeccionado, hasta llegar a adquirir la belleza y sutileza que sólo la mujer gallega campesina podría haberle proporcionado.

Queso de Los Beyos

Nos adentramos ahora en el desfiladero de Los Beyos, que sirve de impresionante pasillo entre las comunidades autónomas de Asturias y Castilla-León.

Estamos, pues, ante un queso de montaña escarpada que alberga pequeñísimos núcleos de viviendas rurales donde habitan

(cada vez menos) auténticos héroes supervivientes que, en su momento, se resistieron a la emigración hacia centroeuropa o

América del Sur.

Los pequeños rebaños de vacas carreñas y ratinas, ambas razas autóctonas de enorme rusticidad y ajustadas a las dificultades del territorio, conviven con las escasas ovejas y cabras que van desapareciendo.

Los quesos, todos ellos cilindros de pequeño tamaño, se realizan o bien en los pastos de montaña durante las épocas de bonanza climatológica, o en las cocinas de las casas en los cortos y oscuros días del profundo invierno.

Se trata de un queso de coagulación ácida ya que el ordeño de la mañana se une al de la tarde y ambos se coagulan durante la noche lentamente al amor de la lumbre.

Después de cortada la cuajada y desuerada se introduce en moldes para lograr su escurrido.

Tras el salado se crean y maduran durante 2-3 semanas hasta conseguir un aspecto de corteza de color amarillo pajizo.

La pasta tiene tendencia a desmenuzarse y presenta un color amarillo pálido, con sabor algo ácido y desarrollado resultando mantecoso al paladar.

Queso Ahumado de Aliva

Dentro de la comunidad autónoma de Cantabria, principalmente en la comarca de Liébana se elabora este otro queso de montaña que presenta características comunes con el queso de Los Beyos, si bien el de Aliva se ahuma con madera de enebro, tradición que se remonta a cuando los quesos eran elaborados en la cabaña de pastor durante la permanencia en los pastos de montaña de los rebaños con vacas autóctonas pasiegas y tudancas acompañadas de ejemplares de cabras y ovejas.

La elaboración es similar a Los Beyos, caracterizándose por detalles peculiares en la coagulación con cuajo de cabrito lechal y a veces en la maduración en cuevas naturales existentes en la montaña.

Queso Afuegal Pitu

Retrocediendo de nuevo a Asturias nos metemos de lleno en el valle formado por los dos grandes ríos asturianos: Nalón y Narcea, donde desde las partes altas del valle se puede ya divisar el mar Cantábrico.

La vaca autóctona carreña o asturiana de los valles, característica del lugar, está siendo desplazada desgraciadamente sin ninguna piedad histórica por la frisona holandesa que está colonizando con velocidad de vértigo.

Estamos ante un queso de valle, también muy laborioso de confeccionar.

De coagulación ácida ya que tarda toda la noche en coagular no lejos del calor de la cocina en

el invierno y buscando el fresco en las noches cálidas de verano.

A la mañana, con un cucharón, se retira la cuajada que flota por el efecto de la acidificación, tratando de ayudar a soltar

suero a la cuajada. A continuación se traspasa la cuajada ligeramente escurrida a un lienzo de tela o a un escurridor metálico. Cuando deja de escurrir suero se traspasa la cuajada a unos moldes en forma de tronco de cono perforados para que adopten la forma característica a lo largo de 3/4 días.

Son piezas pequeñas (más o menos de 0.5 kgs) que después se dejan orear en lugar ventilado y fresco.

Existe una variante quizá como respuesta a la dificultad de conservación, sobre todo en verano, añadiendo junto con la sal cantidades pequeñas de pimentón picante o semi-picante que le proporciona un aspecto atractivo y mejor conservación.

Se puede vender tierno o con 40-50 días de maduración adoptando la pasta una marcada textura seca y granulosa que al degustarlo se hace pegajoso al paladar, razón por la cual su nombre en bable (dialecto asturiano) algo tiene que ver con esta sensación.

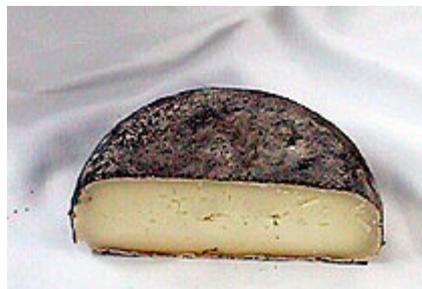
Queso Gamoneu

Subiendo hacia la montaña escarpada asturiana nos situamos en el corazón del parque nacional de los Picos de Europa, donde se encuentra El Cornión, conjunto peculiar montañoso donde se elabora el Gamoneu, uno de los grandes quesos que maduran en cuevas naturales.

Este lugar de cultura pastoril de montaña lo llena plenamente el pastor y sus hábitos trashumantes, buscando en primavera y verano los pastos de alta montaña y residiendo allí en cabañas con parte de su familia y vigilando sus vacas autóctonas casinas y carreñas, así como algunos ejemplares de ovejas y cabras.

Se mezcla la leche del rebaño de los dos ordeños, mañana y tarde, obteniendo a la mañana siguiente una cuajada ácida tratando de desuerarla en la mayor medida posible, hecho que lo diferencia claramente del resto de los quesos azules. Al cabo de varios días de presionar el queso para perder el suero se espolvorea la pieza con sal gruesa y se coloca en estancias de madera donde permanecerá 10-15 días oreando y recibiendo el humo generado en el interior de la cabaña. A continuación el queso pasa a completar su proceso a las cuevas naturales de las montañas calcáreas, donde permanecerá dos meses hasta que su corteza ligeramente ahumada con la que entró en la cueva se vista con un intenso y variopinto velo mohoso de tonos rojizos, grises y verdosos.

Al cortar estas piezas de más o menos tres kilos de peso, se observan algunos mohos en las proximidades de la corteza, siendo la pasta seca y quebradiza con sabor ligeramente picante y desarrollado



Queso Garrotxa

Viajamos ahora hacia el noreste español, abandonando la fertilidad del clima atlántico para meternos de lleno en la comarca de la Garrotxa, en Cataluña, digna representación del clima mediterráneo, plagada de suaves colinas y valles donde el pino y la flora mediterránea marcan la diferencia.

En estos parajes encontramos uno de los acertados ejemplos de recuperación de un queso

tradicional realizado por jóvenes 'neurales' que, en los años 70, dejaron atrás sus flamantes títulos académicos de abogados o médicos y se dedicaron a llenar de vida y trabajos artesanos muchos de los desolados pueblecitos, cambiando la toga por el traje de faena y el código civil por el manual de uso de la ordeñadora mecánica, logrando poner a flote un queso de cabra excelente con la finura y el encanto de la creatividad mediterránea.

Para ello, alquilaron masías típicas catalanas de los siglos XVII, XVIII y XIX y comenzaron su tarea de pastores de cabras y queseros. Eligieron la cabra murciano-granadina por ser la que mejor se adecuaba a su manejo y la instalaron en sencillos pero acogedores establos hechos todos con maderas de pino, dejándola pastar en libertad durante horas para disfrutar del paseo y de los aromáticos pastos del bosque mediterráneo.

Para la elaboración del queso se coagula la leche con cuajo animal y después de un mínimo de dos horas se procede al corte de la cuajada hasta obtener granos del tamaño de un haba pequeña que se introducen en moldes cilíndricos para, posteriormente, ser prensados ligeramente.

Después de un salado ligero en salmuera se someten a un oreo durante un día para pasar a continuación a cavas naturales con alto grado de humedad donde permanecerán por espacio de 20 días, mínimo, al cabo de los cuales la pequeña pieza, de un kilo de peso, se encuentra totalmente recubierta de un sutil velo de *Penicillium Glaucum* de color gris-azulado que le caracteriza.

La degustación del queso Garrotxa es sorprendente por su delicadeza de aromas, envuelto su fino tono ácido en una sensación mantecosa y ligeramente untuosa. A la vista resulta también atractivo por su marcado contraste entre el tono grisáceo de la corteza y el blanco inmaculado de su pasta.

No hay duda ninguna que a esta obra de arte quesero salida del ingenio mediterráneo le quedan muchos días de gloria.

Queso Pata de Mulo

Abandonamos el norte para descender hacia la meseta castellana, esa gran llanura situada en el centro peninsular a una altitud media de 600 metros/2,000 pies sobre el nivel del mar de clima continental con inviernos fríos y veranos muy calurosos, y donde la oveja se enseñoa, casi en solitario,

recorriendo rastrojeras de cereal, legumbres, vides, etc. en rebaños de 300 a 1.000 cabezas que pastorean en recorridos de 6 a 7 kms/4 millas diarios.

Dentro del ambiente mesetario, en plena Tierra de Campos, nos encontramos con este entrañable y casi olvidado queso de oveja churra y castellana, dos razas autóctonas de amplia rusticidad y adaptadas desde siglos a este ecosistema.

En sus orígenes el Pata de Mulo nace en Villalón, en la provincia de Valladolid con vocación de ser consumido en fresco. Para ello, después de haber sido coagulada la leche de cada ordeño con cuajo de cordero, y obtenida la coagulación en una hora aproximadamente, se trocea la cuajada para su desuerado en pequeños bloques del tamaño de una avellana.

Una vez desuerado se recogen las porciones en un paño de tela tratando de hacer un rulo cilíndrico para conseguir su forma característica y continuar desuerando. Al quedar el rulo sobre las baldas de madera se aplana perdiendo su forma original y adoptando esa otra forma definitiva de paralelepípedo con bordes redondeados.

Tradicionalmente se llevaba a la feria de Villalón de Campos a vender por los propios pastores en su estado de queso fresco. Cuando éste no era vendido retornaba a casa y se dejaba madurar hasta dos y tres meses resultando un queso de corteza natural grisácea con una pasta con ojos bien repartidos a lo largo de la masa y un sabor punzante, algo ácido, cremoso al paladar y con tonos bien marcados de queso de oveja.

Queso Sierra de Gata

En nuestro camino hacia el sur penetramos en esa Extremadura espectacular para quesos de oveja y cabra.

Nos encontramos en primer lugar con la Sierra de Gata, macizo granítico de gran belleza que alberga en su interior diversos núcleos habitados, siempre al abrigo del azote del norte y situados a media ladera, dejando el bosque hacia arriba y los pastos y los cultivos hacia el fondo de los valles. En este ambiente de sierra se alimenta la cabra retinta, de alta rusticidad y cuyo pelaje nos recuerda el color del alcornoque recién retirada la corcha.

Se puede definir como un queso de sierra con todo cuanto ello comporta: rusticidad, genuinidad, amplia gama de aromas y sabores.

La cabra retinta, en su pastoreo en libertad por la sierra come con placer plantas aromáticas y toda clase de plantas que encuentra a su paso, manteniendo el bosque alejado del peligro de incendios forestales. Allá donde las cabras han ido desapareciendo del pastoreo se ha podido comprobar, desafortunadamente, cómo los incendios han crecido estrepitosamente.

De enero a septiembre encontramos la mejor época para la elaboración de quesos artesanales, coincidiendo con la mejor y mayor presencia de pastos frescos.

Se coagula con cuajo de cabrito y una vez troceada y desuerada la cuajada se introduce en moldes perforados para continuar la pérdida de suero y conseguir la forma cilíndrica aplanada característica.

Los quesos se dejan orear y madurar en el ambiente húmedo y templado de la sierra, razón por la cual poseen una corteza siempre humedecida a la que con frecuencia se protege con sucesivos frotamientos con el buen aceite extra virgen de la zona, que acaba confirmando un tono aceitoso a la masa cremosa del queso que denota claros aromas florales marcados por la fragancia del sabor a leche de cabra.

Las piezas, como en casi toda la península, son de pequeño tamaño, no más de 1.5 kgs.

Queso de Los Ibores

En las comarcas extremeñas de Los Ibores y Las Villuercas, de una belleza natural extraordinaria, localizamos al queso Ibores, uno de los más notables y con más personalidad de entre los quesos de cabra españoles.

Las cabras retinta, verata y serrana son las razas que habitan por la zona, aprovechando los recursos naturales de la dehesa y monte bajo, aportando una leche rica en aromas y contenidos grasos y proteicos. Los rebaños de cabras son pequeños como pequeño es el tamaño de las piezas de queso.

Se coagula con cuajo natural de cabrito lechal y la cuajada se corta y desuera con rapidez, introduciendo la cuajada en pequeños moldes cilíndricos perforados. El salado es manual y el oreo y maduración se produce en lugar fresco y aireado. Suele ser frecuente frotar los quesos con aceite y pimentón para proteger la corteza del ataque de los insectos.

Al cabo de 40 a 60 días el queso está listo para su consumo, presentando la pasta un aspecto blanquecino notable, siendo blanda y con algunos ojos repartidos por la masa.

Presenta un tono de sabor algo aceitoso, ácido y salado con aromas florales delicados que junto al toque de pimentón proporcionan una degustación inolvidable.

Queso Torta del Casar

En un ambiente diferente, muy cerca de Cáceres, en la estepa extremeña, nos encontramos con una de las más gloriosas joyas de nuestra cultura quesera: la Torta del Casar.

La leche la aporta la emblemática oveja merina, gloria genética de la ganadería ovina española que se guardaba celosamente enclaustrada en el territorio nacional, aunque con el paso del tiempo viajó por todo el mundo, incluso fue objeto de botín por parte de las tropas napoleónicas en su efímera dominación sobre territorio español.

La oveja merina ha sido siempre valorada por la calidad de su lana y su carne, siéndolo poco por su leche, hasta que los papeles se han cambiado y hoy que la lana se deprecia notablemente y existe gran competencia en la carne de ovino, es el queso el producto más apreciado.

La producción de leche de la oveja merina es escasísima, pero por el contrario, los contenidos grasos y proteicos son elevados. La coagulación de la leche se produce por la acción del cuajo vegetal: el cardo.

Esta característica diferencial proporciona al queso un ligero sabor amargo peculiar que, junto a la untuosidad de su pasta, la cremosidad y el sabor láctico que presenta, hacen de él un queso inconfundible.

La forma es cilíndrica aplastada, con corteza natural en la que suelen aparecer grietas debido a la escasa rigidez de ésta.

Para su degustación en ambiente familiar suele desprendérsese la cara superior y proceder a comerlo untando pequeñas rebanadas de pan de pueblo.

Queso Rondeño

Volvemos al ecosistema de sierra, pero esta vez ya en Andalucía, en la Serranía de Ronda donde de nuevo nos encontramos con rebaños no muy grandes de preciosas cabras malagueñas que aprovechan de forma ecológica los pastos naturales de sierra.

La coagulación se produce mediante cuajo de cabrito lechal, cortando y desuerando posteriormente la cuajada y moldeando en pleitas de esparto (cada vez menos utilizadas) donde se compacta el queso y toma su forma cilíndrica con los adornos correspondientes. Se salan y olean en lugares frescos y ventilados de los bellos cortijos que abundan por la zona. A los 60 días está exquisito para su consumo manifestando una redondez de sabor cremoso, desarrollado y con toques florales y aromáticos que adornan perfectamente el característico sabor caprino.

Está volviendo a ser valorado el queso maduro después de haber primado su consumo en fresco.

Queso Majorero

Saltando desde Andalucía el Atlántico llegamos al final del recorrido en las Islas Canarias en las que cada isla tiene acuñado su queso particular, generalmente de cabra.

El queso Majorero se elabora en la isla de Fuerteventura a partir de leche de cabra canaria, ejemplar de gran tamaño y variado pelaje.

Es en este ambiente volcánico donde la cabra resulta ser el único animal capaz de sobrevivir en la más estricta escasez de recursos, mostrando unas características de rusticidad suprema. Recuerdo con estupor cómo la cabra canaria roía las rocas volcánicas para comer los líquenes que habían crecido sobre ellas.

Para la elaboración del queso Majorero en pequeñas y aisladas viviendas rurales, castigadas por el sol y la aridez más extremas, se coagula la leche con cuajo de cabrito lechal, lográndose la cuajada una hora después. Se procede posteriormente a la ruptura de la cuajada para el desuero, introduciéndose los trozos de cuajada despizcada en moldes hechos a mano con hoja de palma trenzadas.

En este molde toma la forma cilíndrica característica quedando grabados en los laterales del

queso el dibujo del molde, después de haberse prensado con intensidad para extraerse todo el suero posible.

Después del salado se olean las piezas de queso que suelen ser de 3.5 a 5 kilos de peso, y se mantienen en el lugar más seco y templado posible.

En ocasiones, y para evitar el deterioro del queso, se suele untar la corteza con aceite, pimentón rojo y gofio (harina de cereal tostada), práctica que es habitual en otros quesos, como hemos podido observar, y que nos pone de manifiesto la sabia cultura de la conservación de alimentos mediante técnicas naturales.

Al degustar el queso Majorero nos encontramos con una sorpresa agradable, toda vez que al paladar es suave, dulce, cremoso y con el sabor de cabra presente pero muy atenuado. El tono de aceite y pimentón se deja notar también ligeramente, pero sin alterar el gusto principal.

Aquí, desde la España insular terminamos un recorrido quesero, pudiendo realizar otros muchos más, encontrándonos excelentes quesos por cualquier rincón de este inefable país que aún no ha dado su "do de pecho" en el teatro de la ópera del mundo de los quesos.

Mariano Sanz Pech, reconocido unánimemente como uno de los mayores especialistas de quesos de España es ingeniero técnico agrícola y bromatólogo, dedicado especialmente al sector quesero desde 1969. Ex-presidente de la Asociación para el Fomento de los Quesos Artesanos y actual presidente del Consorcio de los Quesos Tradicionales de España.