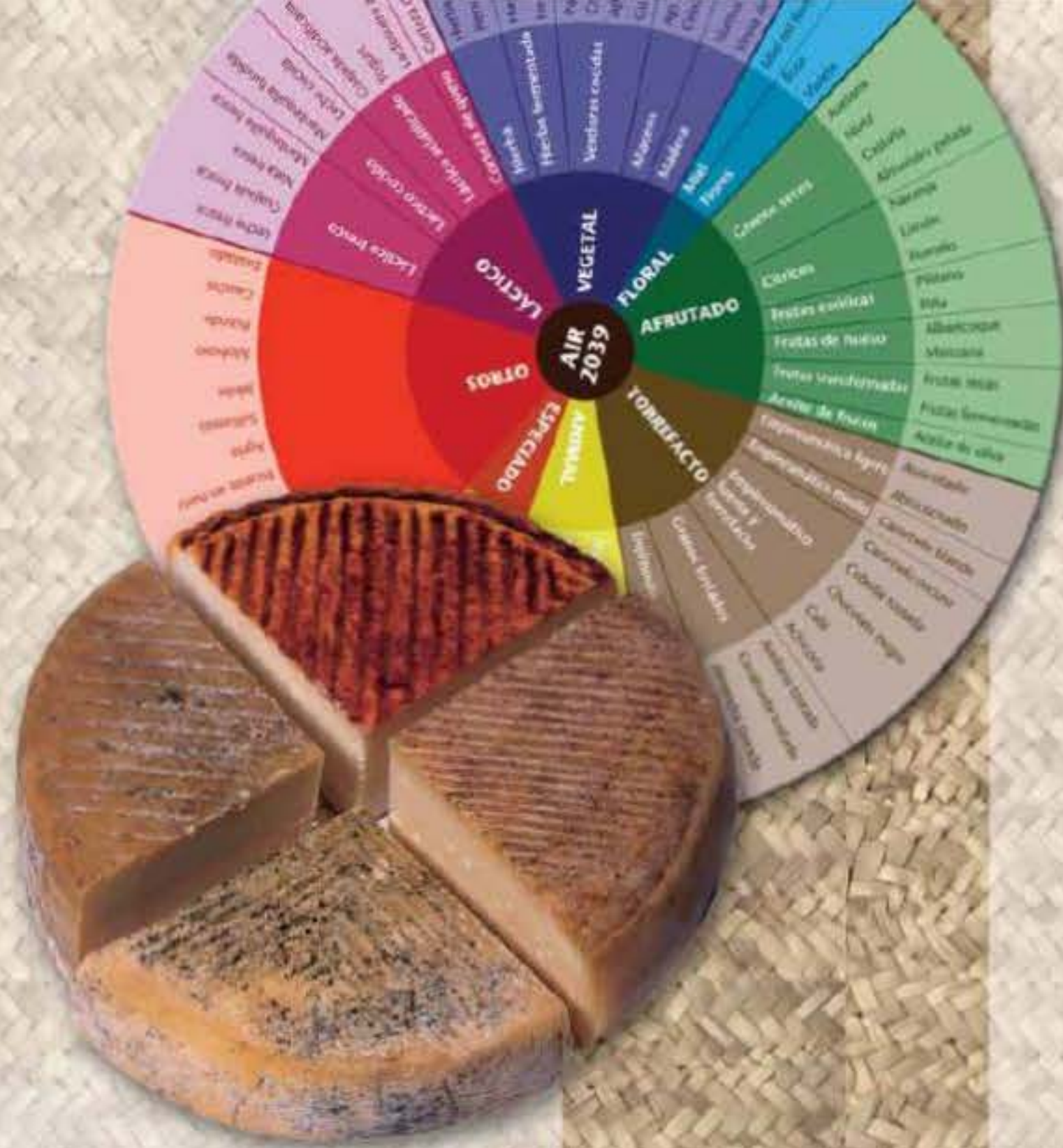
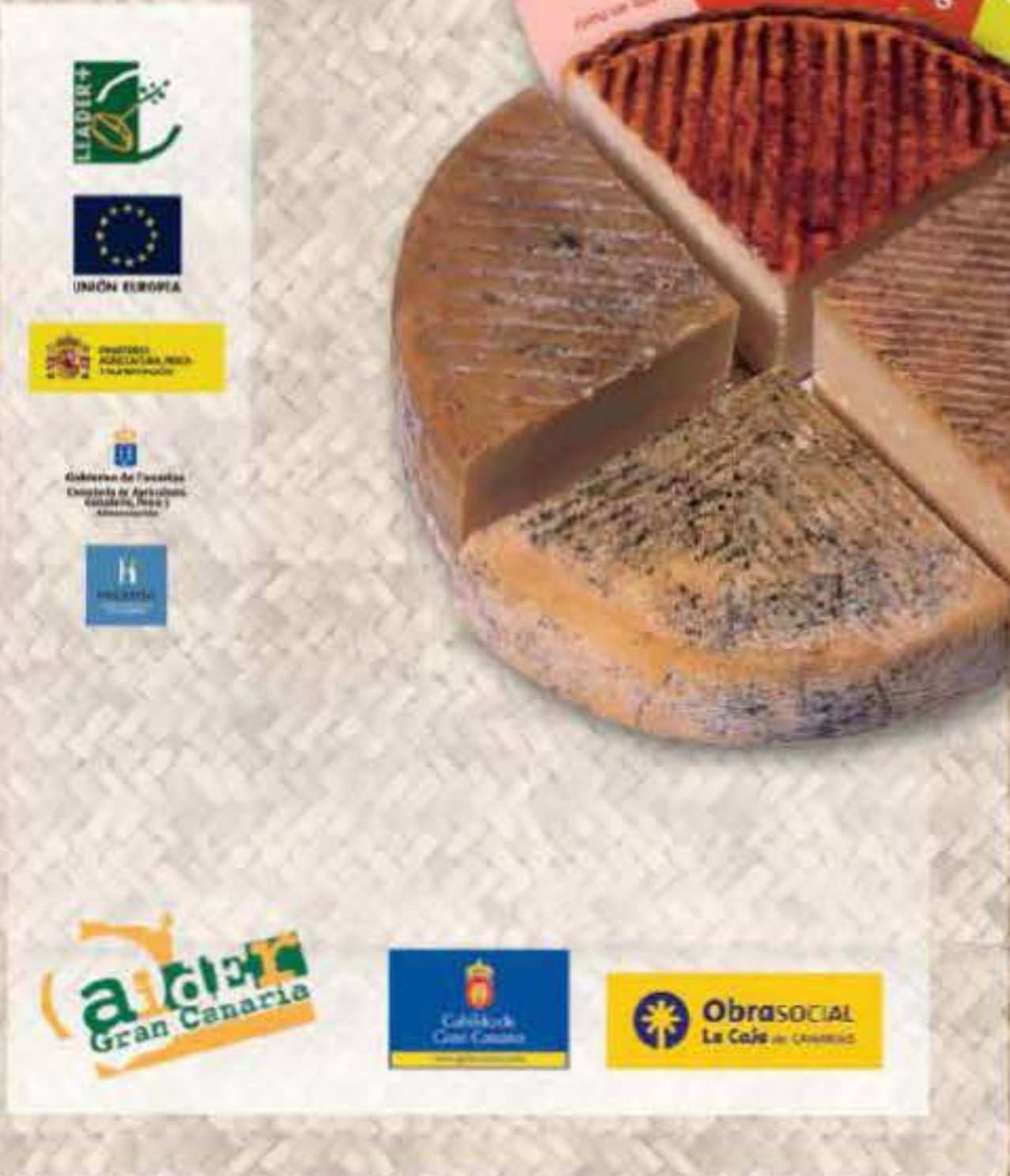


Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria



QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA



Descubriendo
nuestros
quesos

Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria



UNION EUROPEA



Gobierno de Canarias
Consejería de Agricultura,
Ganadería, Pesca y
Alimentación



Cabildo de
Gran Canaria



QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA

Descubriendo
nuestros quesos

QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA



Asociación Insular
de Desarrollo Rural de Gran Canaria

EDITA
ASOCIACIÓN INSULAR DE
DESARROLLO RURAL DE GRAN CANARIA
(AIDER G.C.)

ELABORACIÓN DE CONTENIDOS
AIDER GRAN CANARIA

DIRECTOR DE ARTE
LUIS JIMÉNEZ MESA

REDACCIÓN
YURI MILLARES
AIDER GRAN CANARIA

FOTOGRAFÍA
NACHO GONZÁLEZ
ARCHIVO AIDER

MAQUETACIÓN E INFOGRAFÍA
PURIFICACIÓN PADRÓN PÉREZ

IMPRESIÓN
INCA, S.L.

ISBN:
978-84-612-1379

DEPÓSITO LEGAL
G.C. 556-2007

Descubriendo nuestros quesos



INTRODUCCIÓN

UN ACERCAMIENTO A LA GANADERÍA EN GRAN CANARIA 6

CAPÍTULO 1

QUÉ ENTENDEMOS POR ARTESANO 14

CAPÍTULO 2

LA CATA 22

CAPÍTULO 3

GRAN CANARIA, QUESO A QUESO 32

Caracterización en 12 quesos

I	Cabra semicurado	34
II	Cabra curado	36
III	Oveja semicurado	38
IV	Vaca semicurado	40
V	Vaca-cabra semicurado (50-50%)	42
VI	Vaca-cabra semicurado (predominio vaca)	44
VII	Vaca-cabra curado	46
VIII	Cabra-oveja semicurado (50-50%)	48
IX	Cabra-oveja semicurado (predominio cabra)	50
X	Vaca-oveja	52
XI	Queso de flor	54
XII	Fresco	56

CAPÍTULO 4

GASTRONOMÍA 58

Recetas

1	Brocheta de queso semicurado de cabra con dátiles y salsa agrídulce de plátano	61
2	Milhojas de berenjena rellena de setas y hongos con gratinado de queso al pimentón	62
3	Atún y calabacines con crujiente de queso ahumado	63
4	Rollito de sarma y queso de media flor gratinado al hinojo con crujiente de papa y batata de medianías	64
5	Montado de cherne con queso de Guía, aguacate y tomate especiado	65
6	Lomo dulce confitado de cochino negro y albóndigas de queso tierno y millo con salsa de aceitunas verdes	66
7	Caramelos de queso fresco cubiertos de mango y fresa	67
8	Bombón de queso de flor de Guía relleno de puré de fresas y pan de oro	68
9	Dados de gelatina de queso semicurado con galleta de pistacho y helado de tano indio	69
10	Almohavana con salsa de miel de caña	70
11	Trufas de queso	71

SUMARIO



AIDER GRAN CANARIA

La valorización de los quesos artesanos de Gran Canaria

La Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider-G.C.), es una asociación sin ánimo de lucro declarada de utilidad pública en el año 2003.

Sus fines estatutarios son diversos, si bien, giran en torno a la promoción y desarrollo de los espacios rurales de Gran Canaria y de sus habitantes, habiendo sido seleccionada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, como Grupo de Acción Local para la aplicación de la Iniciativa Comunitaria Leader II y Leader+ en la Isla.

En el cumplimiento de estos fines, la Asociación desarrolla diversas actividades para la promoción del desarrollo rural en la Isla, que inciden especialmente en la difusión de los valores, servicios y producciones rurales, y en la cualificación de los recursos humanos.

Es bien sabido que la sociedad percibe los productos agroalimentarios elaborados en pequeños establecimientos de capacidad limitada y siguiendo métodos tradicionales, como oferta característica de los espacios rurales. Estas producciones son capaces de evocar en el consumidor todo un mundo de sensaciones, en las que la autenticidad cobra un papel relevante.

Aprovechando esta oportunidad, Aider-G.C. viene desarrollando desde hace algunos años una línea de trabajo en torno a los quesos artesanos de la Isla, que persigue situar estos productos a la vanguardia de la gastronomía regional.

Para ello consideramos necesario valorizar la producción, la actividad y a sus protagonistas con el fin de incrementar sus rentas y mejorar sus condiciones de vida y trabajo.

La valorización de los quesos artesanos de Gran Canaria

Los quesos artesanos grancanarios se caracterizan por estar elaborados a partir de la materia prima obtenida en la explotación y según el método tradicional (leche cruda; coagulación enzimática; pasta prensada, etc.).

Por tanto, a sus cualidades alimentarias y organolépticas intrínsecas, debe sumarse la existencia de una rica cultura

y tradición asociadas al mundo del queso y la ganadería, y el hecho de que numerosas familias rurales, con escasas opciones alternativas, obtienen sus ingresos de este producto.

Esta doble vertiente social y económica, nos ha llevado a afrontar su valorización, desde su inicio en el año 1998, como un proceso en continua evolución bajo una perspectiva integradora en varios aspectos:

- En primer lugar, abarcamos la totalidad del territorio insular, y por tanto, la variada gama de quesos que se producen en las diversas comarcas.
- También se actúa desde las fases previas a la obtención de las materias primas (leche), hasta su llegada al consumidor/a.
- En todo momento, se respeta el binomio "innovación + tradición", de manera que en este proceso de modernización, los quesos no pierdan su singular personalidad.

Se persiguen mejoras en la organización y gestión de explotaciones ganaderas tradicionales orientadas a la producción de queso artesano, modernizando los procesos de elaboración y modificando algunas pautas de elaboración en las miniqueserías, de modo que contribuyan al incremento de la seguridad y calidad alimentaria.

Todo ello de cara a adaptar estas producciones a las actuales demandas del mercado (regularidad del producto, volúmenes de producción, características físicas y organolépticas, etc.), y conseguir su futura puesta en el mercado de forma colectiva, con las máximas garantías para los/as consumidores/as.

La parte más importante de todo este proceso, es el trabajo de, y con, los/as productores/as, para lo cual se han puesto en marcha acciones concretas de dinamización en dos niveles:

- General; acciones formativas, realización y devolución estudios, charlas, encuentros, etc.
- Constitución del grupo emprendedor; grupo de trabajo que se consolida a partir de la realización de los estudios; está tutelado por Aider-G.C. que proporciona asesoramiento de maestra quesera, formación específica, visitas de inter-

cambio, etc., con el fin de que ideen y ejecuten un proyecto colectivo de producción, transformación y comercialización de queso artesano.

Aunque inicialmente, se ha trabajado con un reducido número de emprendedores, el objetivo a largo plazo, es que la totalidad de los quesos artesanos producidos en la Isla se beneficien de los resultados del Programa de Valorización.

Finalidad de la publicación

Gracias a la resistencia natural de los ganados autóctonos a las principales enfermedades que pueden transmitir al ser humano a través de la leche, los canarios gozamos el privilegio de poder disfrutar de quesos elaborados con leche cruda, que atesoran un bouquet particular, resultante de la acción de la microflora bacteriana característica, y única, que existe en la leche producida por nuestros animales.

La publicación que ahora le ofrecemos, ha sido concebida a modo de carta de presentación de estos quesos artesanos grancanarios, de forma que, tanto los profesionales relacionados con el sector de la alimentación y restauración, como toda aquella persona interesada en esta materia, pueda obtener un conocimiento certero de la amplia gama de este producto que ofrece la Isla.

Por un lado, le brindamos una visión general del producto y su entorno, a través del acercamiento a la ganadería de orientación quesera y las impresiones de diversos especialistas. Por otro, incluimos la caracterización de 12 variedades de quesos artesanos, producidos todos ellos en Gran Canaria. Las fichas correspondientes pueden ser usadas, tanto para la confección de una tabla de quesos de la Isla, como para establecer equilibrados maridajes entre los quesos y otros manjares.

También hemos querido contribuir a la cultura gastronómica quesera, recopilando algunas recetas que estimulen no sólo nuestro apetito, sino también nuestra imaginación a la hora de idear nuevas formas de disfrutar de nuestros quesos.

No sentiremos satisfechos si de esta forma, logramos que usted se convierta en defensor y consumidor habitual de los quesos artesanos.

UN ACERCAMIENTO A LA GANADERÍA EN GRAN CANARIA

La sociedad aborigen de Gran Canaria, además de contar con una agricultura capaz de producir los granos necesarios para el sustento de sus poblaciones y organizar el almacenamiento estratégico de tal recurso alimenticio, criaba ganados que unos pastores muy especializados, y de extraordinaria habilidad para moverse por barrancos y montañas, cuidaban. Las prácticas ganaderas de estos pastores aborígenes y las rutas que seguían en busca de pasto, según las estaciones del año, pervivieron al brutal choque que supuso la conquista de la isla.

Los nuevos pobladores, colonos de diversa procedencia, trajeron el conocimiento de la elaboración del queso como lo conocemos hoy (aunque los aborígenes tenían sus propias técnicas para la transformación y conservación de la leche) y nuevas razas de animales, y en el cruce con la población local y sus ganados, resultó una renovada profesionalización del pastor de los siglos posteriores: se mantenían los usos (y hasta el vocabulario) aborígenes; se obtuvieron razas seleccionadas, fruto del cruce de animales locales e introducidos; se organizó la producción de los ganados introduciendo nuevos aprovechamientos que se sumaron a los ya practicados: queso, lana.

Así, llega el siglo XIX y el antropólogo francés René Verneau describe al pastor de Mogán *"como prototipo de los pastores canarios"*, en simbiosis total con lo que pudo ser el pastor aborigen, pero vestido como correspondía a aquella época, cuatro siglos después de concluida la conquista e incorporación a la Corona de Castilla:

"Lleva siempre consigo todo su menaje. En la espalda, un zurrón sujeto por dos correas, y en la cintura, un cuchillo metido en una vaina de cuero sujeta a una faja que le da varias veces la vuelta al cuerpo. El zurrón contiene una flauta de caña, gofio, queso, una escudilla de madera y una valva de lapa, concha marina que le sirve de cuchara. Va siempre con la lanza en la mano, un gran palo de pino de cuatro metros de largo, cuidadosamente pulido, uno de cuyos extremos se termina en una punta de hierro provista con una argolla de cuero destinada a servir de parada a la mano, cuando se deja deslizar a lo largo de su bastón. Con este instrumento el pastor salta precipicios de una anchura increíble y desciende al fondo de los mismos precipicios con una rapidez vertiginosa". (Verneau, 'Cinco años de estancia en las Islas Canarias'.)

Y si el cuidado del ganado o del rebaño es tarea desarrollada tradicionalmente por el hombre, la elaboración del queso ha correspondido a las manos más cuidadosas de la mujer. Esta división de tareas no es, sin embargo, un axioma, un principio de obligado cumplimiento: hasta nuestros días ha habido y hay mujeres que pastorean y hombres que elaboran el queso, todo depende de la mejor forma que cada núcleo familiar puede organizarse para distribuir las tareas entre todos.



Los animales

El pastor de Gran Canaria, cada vez más convertido en ganadero, ya que cría cabezas que no siempre pastorea, trabaja con tres tipos de animales: cabras, ovejas y vacas, en una distribución acorde con los pisos climáticos y vegetales que les son más idóneos. En los dos primeros casos, se trata de las razas canarias; en el tercero, la vaca de la tierra va quedando relegada a su cría sólo porque al ganadero le gusta tenerla (ya casi no se emplea para el trabajo y la leche que da es poca, aunque de gran calidad; la única rentabilidad actual es su participación en concursos y ferias, donde obtiene premios en metálico y lotes de comida), y está siendo sustituida por otras razas más productoras de leche.

La cabra canaria está repartida por toda la isla. Todos los municipios cuentan, fuera de sus áreas urbanas, si no con pastores o ganaderos, al menos con agricultores que crían algunos ejemplares por su leche. De ubres grandes y muy cargadas, la cabra cuenta con sus principales rebaños en la franja sureste-suroeste de la isla, además de las zonas oeste y de cumbre, entre los climas cálidos de la franja sur y continental del interior de cumbre.



La oveja es el animal de los pastores de las medianías del norte, la zona de la isla con el clima más fresco y húmedo, favorecido por los vientos alisios que traen las lluvias estacionales y las brumas con su lluvia horizontal. Frente a los grandes rebaños de cabras del sureste y suroeste, los ganados de ovejas son más reducidos y caminan más. Son animales que se siguen pastoreando. También está presente en zonas más cálidas, como el sureste, donde hay pastores que tienen tanto cabras como ovejas para elaborar quesos mezclando sus leches; o incluso, en algún caso, se dedica a la cría de capones de cordero (animales que, después de capados, engordan y se aprovecha su carne).

La tenencia de vacas (antes habitual en muchas familias de isleños con ganado y labranza, para realizar trabajos a la vez que aprovechar su leche y su estiércol), ha quedado reducida a ciertos pastores, que siguen criando un par de cabezas para seguir disponiendo de leche que mezclar con la de oveja (entre otros, para el queso de flor o de media flor). Al margen de estos casos, hay muchos ganaderos especializados sólo en la cría de vacuno para engorde con destino al matadero, para estiércol que necesitan los cultivos de exportación, como el plátano, y para la producción de leche que demandan las centrales dedicadas a comercializar leche fresca y productos lácteos.



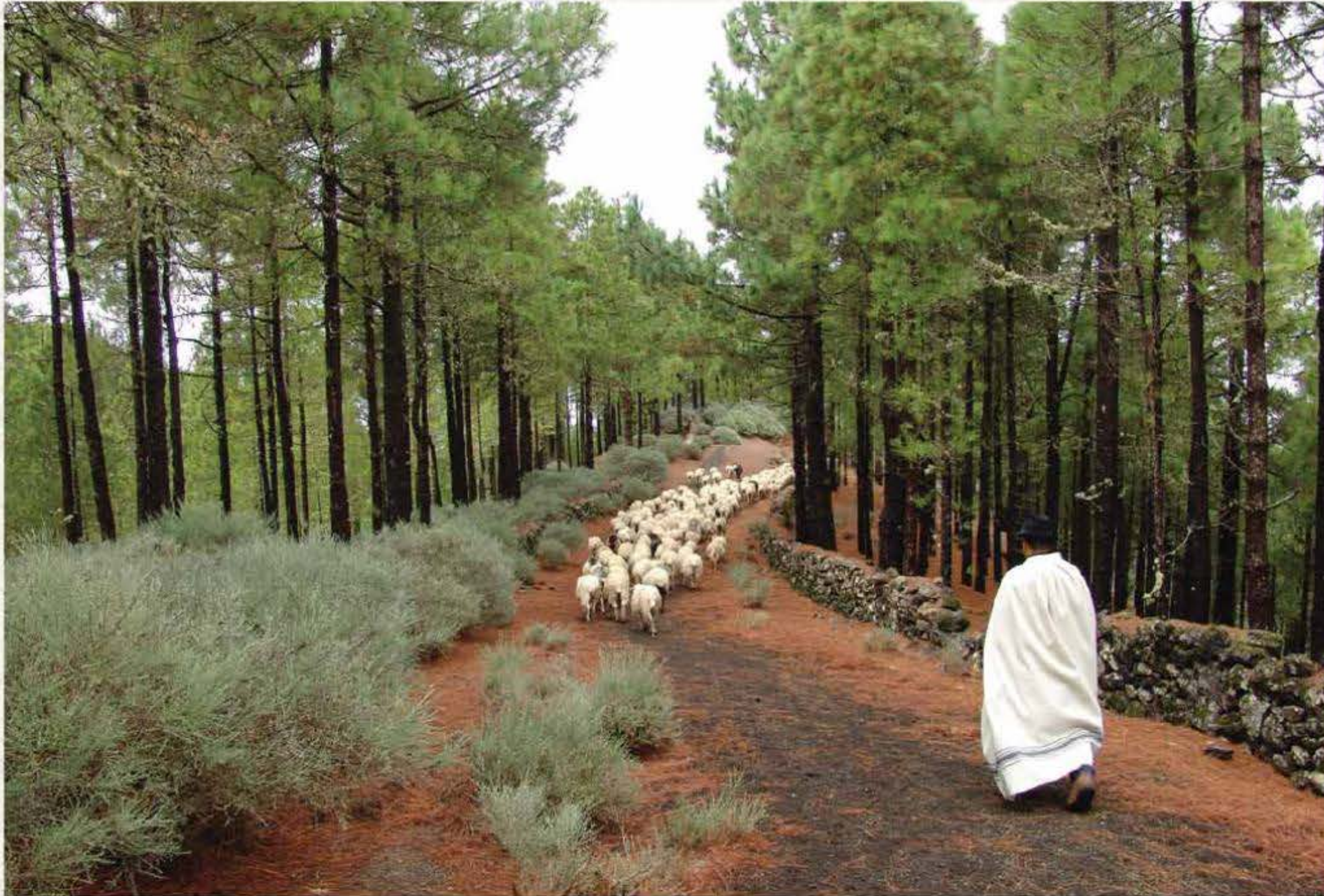
La alimentación

La alimentación es diferente para cada una de las razas que cría el pastor. Por fortuna para estos profesionales, ya no dependen de modo exclusivo de que tengan sus propias cosechas de forraje y grano, o de que haya pastos en los que pastorear. Ahora, gran parte del alimento procede de raciones preparadas que compra y pone en los comederos o pesebres. Una dieta en la que haya equilibrio de raciones preparadas con forraje, grano y verde obtenidos por el propio pastor, da al animal los aportes necesarios para su salud y la calidad de la leche. Es por eso que la ración sola en rebaños estabulados puede ocasionar un número mayor de enfermedades o una elevada mortandad entre las crías en épocas de partos.

La cabra es la que más recibe raciones preparadas (sobre todo de millo y alfalfa deshidratada), aunque es una práctica habitual en las zonas de cultivo de tomates introducir a los rebaños dentro de los invernaderos tras la zafra, para comer las plantas y, si encuentran, incluso tomates no aptos para su comercialización por no haber alcanzado el tamaño, el color o el grado de desarrollo necesarios a los ojos del consumidor.

La oveja, junto a las raciones (también se le da millo, por ejemplo), se alimenta de aquello que el pastor cultiva para ellas (millo en rama o maíz verde), recolecta (hojas de higuera) u ofrece en forma de pastos (en pastizales de ganado o tierras de cultivo que están en barbecho y se aprovecha para abonar).

Las vacas comen forraje y pienso que el pastor-ganadero compra, pero también complementa la dieta con lo que siembra o recolecta en sus tierras.



Trashumancia

Los rebaños de cabras hace tiempo que dejaron de practicar traslados estacionales en busca de pastos, según la práctica que seguían los aborígenes, yendo de unas zonas a otras de la isla (de costa a cumbre y a la inversa). Pero sí realizan pequeños traslados en las cercanías de sus corrales, para ir a lugares próximos (durante el día o varias semanas o meses), ya sea un invernadero u otro barranco distinto al que habitualmente caminan. También es práctica normal separar las cabras que están pariendo y llevarlas a algún otro lugar a cierta distancia del conjunto del rebaño, donde permanecen con sus crías las primeras semanas.

Algo bien distinto ocurre con los ganados de ovejas. Este animal aún protagoniza la trashumancia, lo que los pastores llaman "las mudadas". Durante el invierno y la primavera (tiempo de lluvias ocasionales o de brumas en medianías), los pastores llevan a sus ganados de majada en majada cada noche, por las fircas y pastizales de un área cercana a sus viviendas. En verano y otoño, se mudan a la cumbre y a zonas del oeste, para aprovechar los pastos secos de las zonas más altas (Tejeda y Artenara) o los que nacen con las primeras lluvias tras el estío (Artenara). Las ovejas del sur practican una trashumancia más limitada, entre la zona de costa y las montañas próximas.

La trashumancia se enfrenta a unos retos difíciles de superar, que pueden provocar su completa extinción como práctica pastoril y, sobre todo, seña de identidad de algunos de los quesos más originales y exquisitos que se elaboran con la leche producida en estas condiciones (por la calidad y variedad del alimento de las ovejas).

El principal problema se refiere al propio relevo generacional, pues no hay muchos profesionales jóvenes en el sector y, menos aún, entre los trashumantes. Pero aunque hubiera pastores dispuestos, las carreteras y la expansión urbanística que afecta a una isla con un elevado crecimiento poblacional y reduce y aísla las zonas aptas para el pastoreo, unido a la cada vez más escasa presencia de lluvias (y, por tanto, de agua y pastos), son serios obstáculos para la pervivencia de esta práctica de siglos que se remonta a los aborígenes. A todo ello, los pastores deben sumar incomprensiones e impedimentos legales desde las propias administraciones públicas.

El queso

Cabras, ovejas y vacas, tienen distintos horarios y frecuencias en el ordeño. Las primeras, una vez durante la mañana; las segundas, una vez a mediodía; las últimas, dos veces, una de mañana muy temprano y otra por la tarde, también temprano. El ordeño mecánico se practica con cabras y vacas, siendo manual con las ovejas.

La leche se cuele y se traslada en las lecheras, o directamente desde la ordeñadora, hasta donde se elabora el queso, una habitación que reúne una serie de requisitos para garantizar la higiene y buen manejo de la materia prima durante su proceso de transformación en cuajada (la futura pasta del queso) y suero (en la actualidad se desecha o se da como alimento a los cochinos; antes se consumía guisada con gofio, o incluso en natillas, hábitos alimenticios que están en vías de desaparición).

Los quesos pueden ser sólo de cabra (todo el sur y zonas del oeste y de cumbres, de modo preferente); sólo de oveja (medianías del norte); de mezcla con oveja y cabra (sureste y noroeste), o con oveja y vaca (norte y noroeste); o sólo de vaca (centro-norte, excepcionalmente y cuando ovejas y cabras están secas). Los de cabra pueden ser frescos o curados, en este último caso recubiertos con aceite, pimentón o gofio; los de oveja, semicurados o curados; los de mezcla, también semicurados o curados y con cuajo vegetal si son de flor o media flor; los de vaca, frescos y curados.





QUÉ ENTENDEMOS POR ARTESANO

En Canarias, se entiende por queso artesano el que ha sido elaborado con leche cruda en la propia explotación familiar del ganadero que lo produce. La leche cruda no ha sido sometida a calor por encima de los 40° C, así que conserva todas sus características originales al no destruirse la microflora bacteriana característica, que dotará al queso de un bouquet peculiar.

De esta forma la leche cruda proporciona el máximo sabor y mayor calidad; permite elaborar el queso inmediatamente después del ordeño o, en caso de ser refrigerada, antes de las siguientes 48 horas; da un queso con sabor característico, así como aromas y matices excelentes.

La materia prima

Los quesos artesanos en Gran Canaria se elaboran, pues, con leche cruda proveniente de la propia explotación. Sus ingredientes son: leche, cuajo, sal y, en algunos casos, fermentos (sólo para los destinados a madurar).

El uso de leche cruda ofrece el disfrute de un queso con aromas y sabores propios y acentuados, a la vez que exige una total calidad higiénica a la hora de la extracción de la leche y de su transformación.

COMPOSICIÓN PORCENTUAL DE LA LECHE (%)

ANIMAL	AGUA	GRASA	PROTEÍNA	LACTOSA	MINERALES
OVEJA	82-84	5,5-10	3,9-5	4,3-5	0,9-1
CABRA	85-88	4-6,5	3,5-3,9	4-5	0,7-0,9
VACA	86-88	3,2-5	3,2-3,9	4,5-5	0,6-0,8



Leche cruda y pasteurizada en el queso

La diferencia entre estas dos leches consiste en que los quesos elaborados con leche cruda no sufren tratamientos térmicos mayores al necesario para su coagulación (máximo: 40 grados). De esta manera, se conservan todas las propiedades de la leche. En el caso de la leche pasteurizada, durante el proceso térmico se pierden muchas bacterias lácticas necesarias para la elaboración, lo que obliga a la adición de fermentos.



Pautas en la elaboración del queso

1 Ordeño, recepción de la leche

En este apartado se debe mantener el máximo de cuidados higiénicos para evitar que la materia prima se contamine.



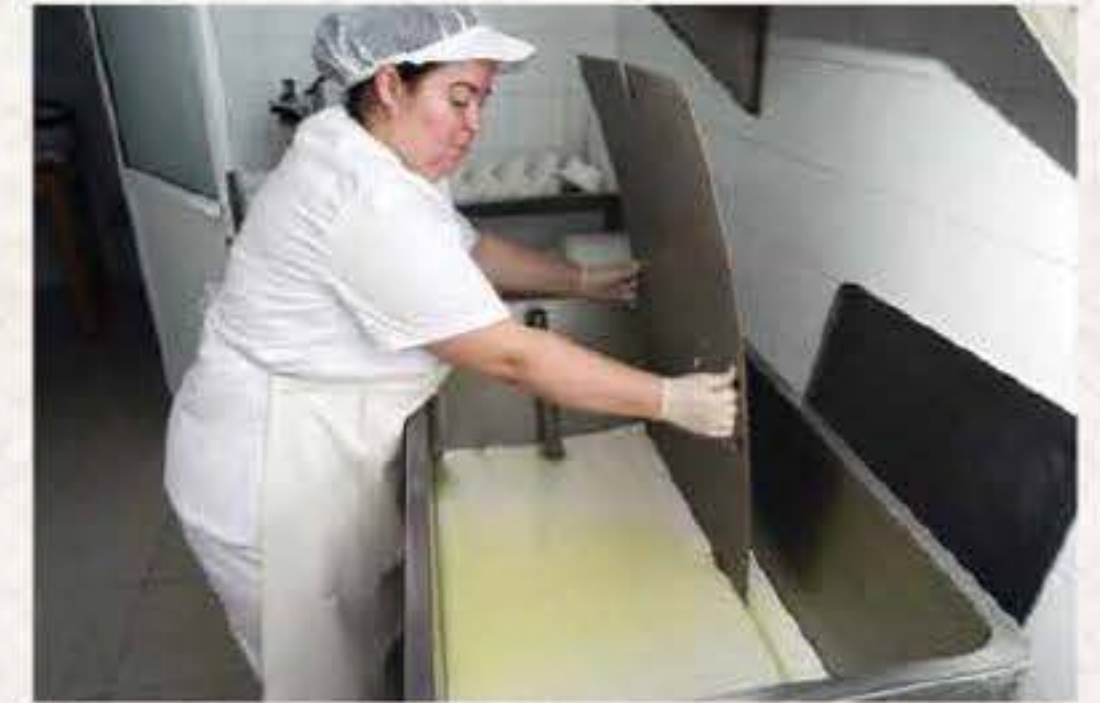
2 Coagulación (cuajado)

En Gran Canaria los quesos son de coagulación enzimática. Los cuajos más utilizados son de origen animal (una mezcla de quimosina y pepsina) y los de mayor calidad, los obtenidos de rumiantes lactantes (corderos, baños, terneros), con un contenido en quimosina (enzima coagulante) mayor al 75%. A estos cuajos se les denomina extracto de cuajo. Cuando estos animales empiezan a ingerir otros alimentos, incrementan la pepsina (otra enzima coagulante) y van perdiendo calidad.

Para curar quesos es importante que la quimosina predomine, ya que favorece la creación de aromas y sabores; por el contrario, la pepsina puede originar sabores amargos.

En la extracción de cuajo también se utiliza el estómago de otros animales con alto contenido en pepsina, o de origen microbiano, pero no se aconsejan para quesos destinados a curar, pues suelen producir amargor.

Los cuajos de origen vegetal (en Gran Canaria, la flor de cardo), dan una consistencia blanda y un amargor acentuado a los quesos que lo emplean, cuya maduración no suele durar más de uno o dos meses.



3 Extracción de la cuajada

Una vez el cuajo termina de actuar, se corta la cuajada y se elimina el máximo de suero, separando la parte sólida.



Moldeado.

Prensado.



Moldeado

Hay infinidad de formatos, todos cilíndricos, con diámetros mayores que la altura.

Prensado / Desuerado

En el prensado, tanto a mano como en prensa, se le da corteza al queso a la vez que se sigue eliminado suero.

Salado

Hay varias formas de salar el queso: por frotación con sal directa en la superficie, o en salmuera mediante una concentración de agua y sal. En esta fase, se endurece la corteza, dándole protección al queso y favoreciendo el sabor.



Cámara de maduración y frío.

Maduración

Los quesos frescos (menos de 1 semana) o los tiernos (más de 7 días), se consumen enseguida y se conservan a baja temperatura. En el caso de quesos destinados a madurar, es necesario controlar ciertas variantes para obtener un afinado óptimo: temperatura, humedad, aireación...



Clasificación

Actualmente, en Gran Canaria existen más de 100 queserías artesanales con registro sanitario y todos sus quesos son de pasta prensada y coagulación enzimática. Por el tipo de leche, se clasifican según sean de vaca, cabra, oveja o mezcla de varias de ellas. Por el tipo de coagulación, según sea enzimática del cuajo o con extractos vegetales (en Gran Canaria, flor de cardo).

También se distinguen por su contenido en humedad y por el contenido en materia grasa. Conviene saber que la materia grasa (MG) se expresa sobre el extracto seco (ES), es decir, que la materia grasa real del queso la sabremos conociendo el porcentaje de materia sólida y, por lo tanto, de su contenido en humedad.

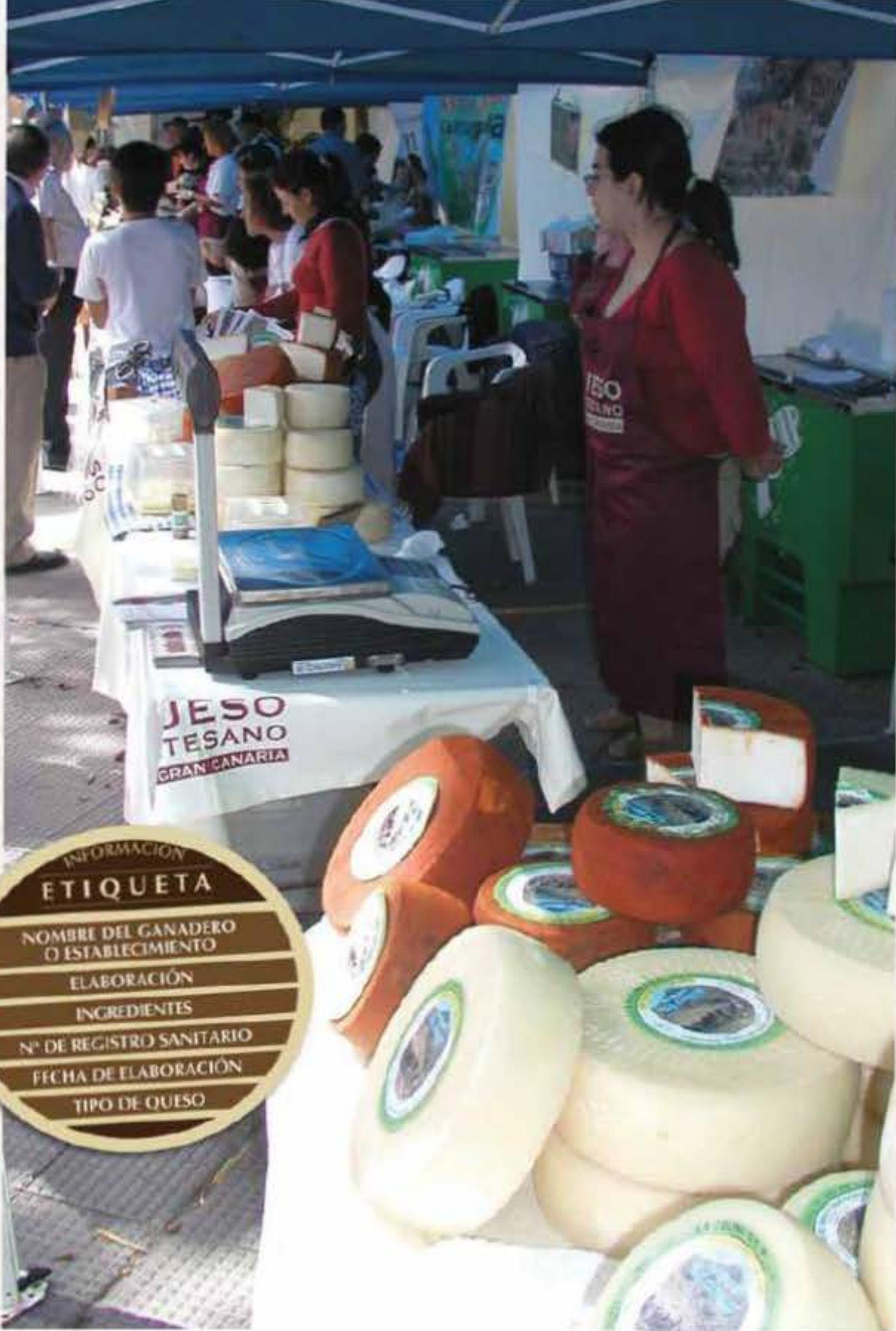
Otras clasificaciones se establecen según la estructura y consistencia de la pasta y por la maduración.

CLASIFICACIÓN SEGÚN MATERIA GRASA Y CONTENIDO EN HUMEDAD

DENOMINACIÓN	MATERIA GRASA EXTRACTO SECO
EXTRAGRASO	+ 60%
GRASO	45-60%
SEMIGRASO	25-45%
DESNATADO	-25%

CLASIFICACIÓN SEGÚN MADURACIÓN MÍNIMA EN DÍAS

DENOMINACIÓN	PESO > A 1,5 KILOS	PESO < A 1,5 KILOS
TIERNO	7 días	
SEMICURADO	35 días	20 días
CURADO	165 días	45 días
VIEJO	180 días	100 días
AÑEJO	270 días	



Consejos para el consumidor

El consumidor de queso artesano puede observar los siguientes consejos cuando vaya a adquirir uno. Para empezar, todo queso debe tener su correspondiente **etiqueta con el nombre del ganadero** que lo elaboró. Además, debe incluir la leyenda **"elaborado a base de leche cruda de... (y especificar cuál: vaca, cabra, oveja...)"** y, dentro de un círculo ovalado, su **número de registro sanitario**.

Entre sus **ingredientes** sólo deben figurar leche cruda, cuajo, sal y, en ocasiones, fermentos lácticos. Por último, la etiqueta debe expresar en lugar visible la **fecha de elaboración** y el **tipo de queso**, si es curado, fresco, etc.

En el comercio debe comprobarse que el queso está guardado en lugar adecuado, fresco o refrigerado, y alejado de olores fuertes o fuentes de calor.



En casa

Para un buen disfrute en el consumo y conservación conviene seguir algunas recomendaciones:

- Conservar el queso en el mínimo número de trozos para que éste no se reseque.
- Guardar los quesos frescos en recipientes sellados y a temperatura de 4 grados.
- Los quesos semicurados o curados, conservarlos a 12-14 grados, en zonas frescas como cuevas o bodegas. En caso de no disponer de un lugar con estas condiciones, guardar en la parte menos fría de la nevera y tapar con un apósito mojado en agua y sal. También se pueden conservar untándolos en aceite y gofio o pimentón.

Consumo

Para el consumo, el queso se debe sacar del frío una o dos horas antes y en la cantidad que vayamos a gastar.

Así toma la temperatura ambiente (20-22º) y recupera sus características organolépticas.

En Gran Canaria existe infinidad de variedades de quesos con las que se puede preparar una tabla con una selección de ellos.

Esta variedad procede del distinto origen de la leche y modo de elaboración y curado, pero también hay variaciones debidas a la zona de producción y a su clima, al tipo de explotación, a la metodología de la producción. Para acompañar una tabla de quesos, hay infinidad de productos que ayudarán a combinarla: las manzanas ayudan a refrescar el paladar, ideal tras degustar quesos fuertes; las uvas, las moras y otras frutas similares realzan el color de la tabla. Además, la combinación con mermeladas dan un toque de elegancia y, a su vez, contrastes atractivos. Las frutas desecadas (orejones, higos) vienen muy bien con todo tipo de quesos y los frutos secos (pistachos, almendras, etc.) se prestan para quesos curados.



LA CATA

Para catar un queso se sigue una serie de pasos en los que participan la vista, el olfato, el tacto y el gusto



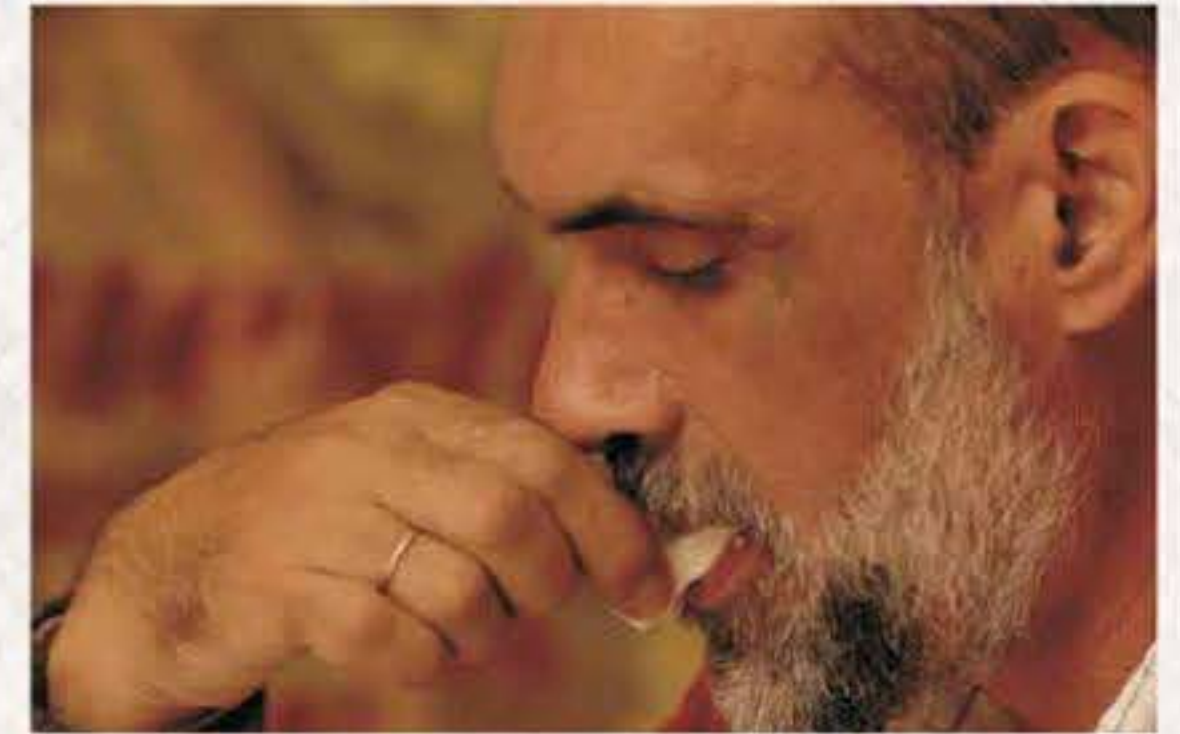
1. VISTA

ASPECTO EXTERNO, ASPECTO DEL CORTE



2. OLOR

AROMA



3. OLFATO-GUSTATIVO

AROMA Y SABOR

Observación y sentidos

Lo primero, antes de comenzar la cata propiamente dicha, es tener el queso a una temperatura adecuada (en torno a 20-22° C), habiéndolo sacado de la nevera por lo menos media hora antes del consumo.

En la cata de quesos se valoran varios parámetros: aspecto externo e interno, textura (características mecánicas y geométricas), sensaciones olfato-gustativas (olor, aroma, sabor, gusto residual y persistencia).

PREPARACIÓN Y PASOS ANTES DE LA CATA



Atemperar el queso.



Corte y valoración del aspecto interno.



Corte de cuñas y degustación.

Aspecto externo

Con la vista percibimos las características físicas del queso:

- **Color:** amarillos, blancos, rojos (pimentón), grisáceos (gofio). Variará dependiendo del tipo de maduración, de la leche utilizada, del salado recibido, etc.
- **Formato:** altura, diámetro.
- **Corteza:** limpia, con moho, cerosa. Pueden existir dibujos de los moldes, tanto en laterales como en las bases del mismo.
- **Presentación.**

- **Ausencia de grietas** (un exceso de éstas indica mal prensado, mala conservación...).

Aspecto interno, aspecto del corte

El color deberá ser uniforme, más acentuado en el cerco próximo a la corteza. Este varía dependiendo del tipo de leche, los de cabra suelen ser blancos, con la maduración tienden a tonos beige. En los de oveja, el color es blanco-hueso, o marfil, y dependiendo del grado de maduración varían a amarillos pajizo. Los de vaca presentan colores más intensos desde el amarillo pajizo hasta tonos anaranjados.

Los ojos forman parte de los parámetros de textura, aún así, en esta fase también podemos valorar si existen demasiados (en caso de ojos redondos y en exceso, mala elaboración), o si, por el contrario, son ojos aceptables, en pequeña cantidad y repartidos por la masa.



Valoración.

Textura

A la hora de valorar, hay que hacer uso de varios sentidos para cada uno de los parámetros. En primer lugar se valoran características visuales, terminando en la masticación para describirla como otro parámetro.

• **En la superficie y a simple vista:** gotitas, aberturas, gránulos, ojos, cristales. Los agujeros del queso (conocidos como ojos) pueden ser pequeños, en poca o mucha cantidad, pero lo idóneo es que se presenten de pequeño tamaño y en cantidad moderada. Un queso con ojos demasiados grandes y numerosos, puede indicar una mala calidad higiénica. En el caso de las grietas, si son demasiado marcadas es señal de una mala elaboración.

• **Táctiles:** si se pasa el dedo por el queso se puede valorar su rugosidad y humedad superficial, lo que indica la edad del queso.

• **Mecánicas:** al morder el queso se detecta la elasticidad, que es la capa-

dad de un cuerpo para recuperar su forma inicial. La firmeza es elevada en los quesos duros y muy débiles en los frescos. Un queso que tiene deformabilidad se denomina gomoso, lo que no ocurre con los quesos duros, que simplemente se desmenuzan.

La friabilidad es cuando se reducen a trozos fácilmente desde que se empieza a masticarlos. La adherencia es la capacidad que tiene de pegarse en la boca.



Queso con grietas.

• **Geométricas:** granos, cristales, es decir, tamaño y forma de las partículas al masticar. Pueden ser arenosos (como la galleta o el polvorón), harinosos (como la harina cerealista y alubias), pastosos (como la mezcla de agua y harina).

Las siguientes escalas sirven de guía para determinar el grado de cada uno de estos parámetros:



Otras características son su solubilidad (quesos fundentes en boca) y humedad (capacidad de sentir la humedad del queso). A ellas se añaden distintos descriptores (fundente, plás-

tico, fibroso, rechinante, crujiente) y la impresión global: cerrado, gomoso (copos de avena demasiado cocidos), pastoso (como agua y harina juntos), grueso, etc.



La cata

Antes de comenzar a catar, conviene tener en cuenta las características del queso, ya que no se evalúan igual. Por ejemplo, en el aspecto interno, un queso curado presentará cerco, mientras que en un queso fresco, no debe detectarse con facilidad.

En el caso de los quesos de Gran Canaria, el lector puede guiarse con las fichas de caracterización de esta guía.

El vocabulario utilizado para la cata es el siguiente:

VOCABULARIO CATA

- **ANÁLISIS SENSORIAL.** Examen de las propiedades organolépticas de un producto a través de los sentidos.
- **ORGANOLÉPTICO.** Adjetivo que califica una propiedad de un producto perceptible por los órganos de los sentidos.
- **ÁCIDO.** Adjetivo que califica el sabor elemental provocado por soluciones acuosas diluidas de la mayor parte de los cuerpos ácidos. (por ejemplo, ácido cítrico).
- **ASTRINGENTE.** Califica la sensación compleja que resulta de la contracción de la superficie de las mucosas de la boca, producida, por ejemplo, por los taninos del caqui de la endrina.
- **SÁPIDO.** Define a un producto que tiene sabor.
- **INSÍPIDO.** Es un producto que no tiene sabor.
- **ARDIENTE, PICANTE.** Adjetivos que definen un producto que provoca una sensación de recalentamiento en la cavidad bucal y nasal (ejemplo, la pimienta).
- **IRRITANTE, PICANTE EN NARIZ.** Que provoca sensación de irritación de las mucosas bucal y nasal (ejemplo: vinagre).



FICHA DE CATA de QUESOS

FECHA:

CATADOR/A:

MUESTRA:

ASPECTO EXTERIOR (Vista)

Forma, tamaño:

Corteza, descripción:

ASPECTO INTERIOR (Vista)

Color de la pasta:

Cerco:

	PRESENCIA		TAMAÑO			CANTIDAD		
	SI	NO	Pequeño	Mediano	Grande	Poco	Medio	Mucho
GORRAS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
OJOS REDONDOS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
OJOS MECÁNICOS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ABERTURAS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GRIETAS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

OLOR

	INTENSIDAD		
	Poco	Medio	Mucho
LÁCTICO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ANIMAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AFRUTADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
VEGETAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FLORAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TORREFACTO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ESPECIADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
OTROS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
LA MUESTRA EN SU CONJUNTO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Otras observaciones:

COMENTARIOS:

TEXTURA. Características

MECÁNICAS

	Poco	Medio	Mucho
ELASTICIDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FIRMEZA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DEFORMABILIDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FRAGILIDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ADHERENCIA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

OTRAS CARACTERÍSTICAS

	Poco	Medio	Mucho
SOLUBILIDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
IMPRESIÓN DE HUMEDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
OTRA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

GEOMÉTRICAS

	Poco	Medio	Mucho
GRANULOSIDAD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FINO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
HARNOSO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GRUEÑO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CRISTALES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Impresión global:

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO

AROMA

	INTENSIDAD		
	Poco	Medio	Mucho
LÁCTICO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ANIMAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AFRUTADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
VEGETAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FLORAL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TORREFACTO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ESPECIADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
OTROS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

SENSACIONES BUCALES

	INTENSIDAD		
	Poco	Medio	Mucho
AGRESIVAS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PICANTE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ASTRINGENTE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ARDIENTE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ACRE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
METÁLICO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Gusto residual / POSGUSTO:

SABOR

	INTENSIDAD		
	Poco	Medio	Mucho
DULCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SALADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AMARGO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ÁCIDO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	PERSISTENCIA EN BOCA		
	Poco	Medio	Mucho
PERSISTENCIA EN BOCA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PERSISTENCIA EN BOCA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Opinión de expertos

PALOMA TORRES. *Directora de laboratorio de análisis sensorial, Profesora de Nutrición, Universidad Pública de Navarra.*



Las características más destacadas.

Si algo me ha sorprendido de los quesos que he visto en Gran Canaria ha sido que hay una gran variedad de formas y sabores. En un territorio pequeño hay muchos microclimas y tipos de quesos: de oveja, cabra, vaca y sus mezclas, con diferentes tipos de cuajo, tiempos de maduración etc. También las

cortezas son diversas: lavadas, al gofio, al pimentón... y he visto quesos grandes, pequeños y medianos.

Podría destacar que el queso de cabra es un queso que madura con bastante rapidez, quizás por las condiciones climáticas de la isla. Los semicurados que he probado, tienen un sabor no muy fuerte para lo que se suele esperar de un queso de cabra pero de textura y sabor muy agradables.

El otro queso que quiero destacar es el que adquirí en una quesería artesanal. Era un queso de cabra de muy bonita presentación con corteza rojiza, al pimentón, de unos dos meses de maduración. De pasta muy blanca, en contraste

con la corteza, el corte era muy vistoso. De textura relativamente blanda y algo elástica y medianamente friable. El flavor era láctico con ciertos toques a frutos secos. En conjunto un queso muy logrado.

Retos.

Quizás sería interesante difundir con una visión clara y de conjunto la gran variabilidad de los quesos canarios ya que su clasificación resulta difícil. El aspecto externo tan variable puede hacer que al consumidor le resulte difícil identificar el queso canario.

Probabilidades en el mercado exterior.

Yo entiendo que un producto diferenciado y de buena calidad, como por ejemplo el queso semicurado de cabra, es perfectamente comercializable en el mercado exterior en base a un buen sistema de distribución, pero sin embargo me pregunto si el propio mercado canario no es suficiente para el queso que se produce. ¿Es necesario salir fuera? ¿No es quizás más conveniente vender en el mercado canario?

Por otra parte, se debe mantener un panel de cata que asegure o certifique la calidad de los quesos canarios. Debe haber una persona dedicada, aunque sea a tiempo parcial, al análisis sensorial. Yo he visto un buen plantel de catadores, pero falta una persona que mantenga la dirección del panel.

JOSE LUIS MARTÍN. *Experto catador español reconocido en toda Europa, autor de varios libros.*



Características más destacadas.

A mi juicio, son la singularidad de las diferentes zonas donde se fabrican. Quizá destacaría la zona norte montañosa, en donde los animales hacen pastoreo que luego se ve reflejado en el producto. La cabra, al ser un animal muy versátil, produce unos quesos exquisitos cuando están bien elaborados y madurados.

Comparación.

Son muy personales destacando su textura algo seca, pero con intensos aromas caprinos. En los quesos de mezcla, los quesos españoles suelen ser industriales, por lo que aquí posiblemente podría ser un signo diferenciador la leche cruda, que daría aromas más persistentes y de mejor calidad, pues la vacas en la isla están en semiextensivo.

El queso más destacado que ha probado.

Fue el de oveja de leche cruda y de pasto, elaborado por una pastora y que probamos en la cata. El pastoreo imprime un carácter único al queso, pero es tan importante el saber elaborar y madurar como la materia prima.

Retos.

Pasan por una mayor profesionalización del sector y una mejora del envasado y etiquetado, con etiquetas sencillas pero originales y envases apropiados, tratando de prescindir en lo posible del plástico y usar papel de uso alimentario, que protege mejor el queso y da una imagen de calidad.

Probabilidades en el mercado exterior.

El mercado exterior es difícil, sobre todo en cuanto a la estacionalidad, pero creo que es más importante la regularidad del producto. No se trata de hacer quesos "clónicos", sino de evitar fuertes cambios en la textura y sabor.

Otros comentarios sobre el sector.

A lo mejor se obsesiona uno tanto con el mercado exterior que no sabe que lo tiene cerca. Creo que hay que potenciar la cultura gastronómica, involucrarse con las asociaciones de sumilleres, escuelas de hostelería y tiendas especializadas para dar a conocer el producto.

LUCIEN MONTAUT. *Maestro queso y director de una cooperativa de queso de la región de Prizren (Kosovo).*

Características más destacadas

La mayoría de lo que he visto en mi recorrido por Gran Canaria es de cabra; de oveja y de mezcla he visto poco. He estado por las zonas norte y sureste, y algo en el centro. Me ha impresionado la manera de hacer queso.

Comparación

Dentro de la propia isla, los quesos del sur son más secos y curados; los del norte son más suaves.

El queso más destacado que ha probado.

El de oveja de mezcla con cabra. Era muy-muy bueno. El mejor que he encontrado en la isla fue el de Corralillos (Agüimes).

¿Qué le falta al queso de Gran Canaria?

Le falta un poco de curación. A algunos les falta cámaras de maduración con un funcionamiento correcto para que el queso se cure de modo correcto.

Otros comentarios sobre el sector.

He visto que trabajan jóvenes y mayores, y eso es bueno para el relevo generacional de los padres. Es un sector muy importante para el mundo rural que permite ganarse la vida.



Panel de Cata

Entre los catadores participaron varios maestros queseros, veterinarios y técnicos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y del Cabildo de Gran Canaria, así como otros agentes cercanos y conocedores del sector.



1 **Astolfo Cardosa Romero**
Veterinario, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2 **Elbira Fernández Camero**
Ingeniera Técnica Agrícola, Viceconsejera de Agricultura, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

3 **M^a Dolores Fernández Martínez**
Veterinaria, Ayuntamiento de Santa Lucía.

4 **Cecilia González Vera**
Veterinaria integrante del equipo que realizó la denominación de origen del queso de Ibo de Guía y queso de Guía.

5 **Carmelo Lorenzo San Juan**
Ingeniero Agrónomo, Consejería de Agricultura, ganadería, pesca y alimentación del gobierno de Canarias.

6 **José Luis Martín Martín**
Maestro quesero, Coordinador y Director de Comités Queseros (Cata y uncaria de los mejores quesos de Ispaña).

7 **M^a del Pino Ortega Rodríguez**
Ingeniera Técnica Agrícola, Dirección Gral. de Estructuras Agrarias, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

8 **Narciso Rebaldo Artiles**
Ingeniero Técnico Agrícola, Agencia de extensión agraria, Cabildo de Gran Canaria.

9 **Sarael Rodríguez Medina**
Veterinario, Agencia de Desarrollo rural del Ayuntamiento de Agüimes.

10 **Yvonne Rodríguez Rodríguez**
Técnica quesera, AJDER G. C., Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria.

11 **Eduardo Zambrón de Longhies**
Técnicos Industriales Lícteos, Maestro Quesero.

12 **Dámaso Vega Sánchez**
Ingeniero Técnico Agrícola especialidad industrias licticas.

GRAN CANARIA, QUESO A QUESO

Caracterización de 12 quesos

Para la caracterización de los quesos de Gran Canaria, y, a su vez, la edición de esta guía, se han celebrado unas jornadas de cata que contaron con la participación de técnicos involucrados en el sector, y, además, con conocimientos específicos de la cultura quesera de Gran Canaria. En estas jornadas, que tuvieron una duración de dos días, se cataron 24 quesos representativos de 12 tipos diferentes, con la que se confeccionaron 12 fichas de cata:

- I** Cabra semicurado
- II** Cabra curado
- III** Oveja semicurado
- IV** Vaca semicurado
- V** Vaca-cabra semicurado (50-50%)
- VI** Vaca-cabra semicurado (predominio vaca)
- VII** Vaca-cabra curado
- VIII** Cabra-oveja semicurado (50-50%)
- IX** Cabra-oveja semicurado (predominio cabra)
- X** Vaca-oveja
- XI** Queso de flor
- XII** Fresco

Cabra semicurado



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, diámetro del doble al cuádruplo en relación a su altura.
- Corteza de color blanco marfil.

ASPECTO INTERIOR

- Color blanco, hueso.
- Cerco poco pronunciado.
- Presencia de ojos mecánicos y redondos, ambos muy pequeños y en poca cantidad.
- Pueden existir quesos ciegos.

OLOR

- Láctico y animal de intensidad baja.

TEXTURA

- De baja elasticidad y adherencia.
- De firmeza, deformabilidad y friabilidad media.
- De característica harinosa y granulosidad baja.
- Solubilidad e impresión de humedad baja.

AROMA

- Láctico, animal de intensidad baja.
- Pequeños toques florales.

SABOR

- Dulce, salado y a frutos secos.
- Algo picante y astringente.

POSGUSTO

- A frutos secos y pequeña sensación de amargor muy sutil.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Baja.



Cabra curado II



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, diámetro del doble al cuádruplo en relación a su altura.
- Corteza de color blanco marfil.

ASPECTO INTERIOR

- Color hueso, con pequeños anotaciones grisáceas, cerco más destacado.
- Con pequeños ojos redondos y en poca cantidad, llegando a ser totalmente de textura cerrada. Quesos ciegos.
- Estructura laminar, presencia de cristales.

OLOR

- Láctico, torrefacto y especiado, olor a animal (cuero), intensidad media.

TEXTURA

- De elevada friabilidad y con adherencia baja.
- Queso granuloso medio, algo grosero y con presencia media de cristales.
- Impresión de humedad muy baja. Suelen ser secos y a veces con sensación de aspereza en boca.

AROMA

- Láctico, con connotaciones animales, y torrefacto.
- Aromas tostados.

SABOR

- Con dulzor, y acidez medio.
- Ligero picor y sensación ardiente.

POSGUSTO

- Acidez, amargo.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media.

Oveja semicurado



ASPECTO EXTERIOR

- De 6 a 8 centímetros de altura, triplicando su diámetro.
- La corteza es de color amarillo pajizo, con presencia de moho en los surcos del dibujo sólo en algunos casos.

ASPECTO INTERIOR

- Color amarillo pálido.
- Con ojos redondos y mecánicos de pequeño a mediano tamaño y en poca cantidad, en algunos casos puede tener un mayor número, nunca de forma elevada.
- Cerco fino.

OLOR

- Láctico medio, torrefacto sutil y algo especiado.
- Con aromas vegetales, sobre todo en quesos provenientes de zonas de pastoreo.
- Toques a cava y a frutos secos.

TEXTURA

- De elasticidad y friabilidad baja. Con una adherencia media y deformabilidad similar.
- Granulosidad débil fina y sensación harinosa débil.
- Solubilidad media e impresión de humedad baja.

AROMA

- Al igual que en el olor, se repiten los aromas lácticos medios, torrefacto sutil y algo especiado.
- Con aromas vegetales.
- Toques a cava y a frutos secos.

SABOR

- Dulce al inicio y ligera acidez de intensidad baja.
- También con notas amargas.
- Ligero picor muy agradable.

POSGUSTO

- Amargor, acidez agradable.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media.

Queso de oveja curado

El queso curado de oveja es uno de los quesos más exquisitos de la isla. En el proceso de semicurado a curado de este queso sus ojos tienden a desaparecer. Destaca su textura mantecosa, algo más friable y formación de pequeños cristales en algunos casos. Sabor y olor más intensos

Vaca semicurado IV



ASPECTO EXTERIOR

- De 5 a 6 cm. de altura, su diámetro es tres veces mayor.
- Su corteza es amarilla, con posibilidad de que existan pequeñas manchas de moho.

ASPECTO INTERIOR

- De color amarillo tenue a intenso. Homogéneo.
- De cerco poco pronunciado.
- Con ojos mecánicos y redondos de pequeño tamaño, de poca a media cantidad, y repartidos homogéneamente.

OLOR

- A lácticos madurados, mantequilla.
- A humedad, cuevas.

TEXTURA

- De elasticidad y adherencia baja; firmeza media.
- Con granulosidad débil, percepción media de textura harinosa.
- Impresión de humedad y solubilidad media.

AROMA

- Lácticos, afrutados y vegetales de baja intensidad.

SABOR

- La primera sensación es dulce. Ácido en poca intensidad. Puede llegar a ser, en una segunda sensación, ligeramente amargo.
- Algo picante.

POSGUSTO

- Amargor, picante.

PERSISTENCIA EN BOCA

- De media a baja.

Queso curado de vaca

En el queso curado de vaca, el aspecto interno del color y el cerco se acentúan, la textura sufre algunos cambios, la firmeza es más destacada; presencia de algunos cristales. En su sabor y aroma destacan la acidez.

Vaca-cabra semicurado V

(50%-50%)



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, tres veces su diámetro en relación a su altura, ésta última de 6 a 8 centímetros.
- Corteza limpia o manchada con moho.
- Colores de amarillos a pequeñas notas grisáceas.
- Bordes muy poco abombados.

ASPECTO INTERIOR

- De blanco marfil a amarillo mate, cerco poco pronunciado.
- Presencia de ojos redondos y mecánicos (2mm) en poca cantidad.

OLOR

- Láctico, dulce y afrutado, intensidad baja, muy agradable.
- Algunas notas vegetales.
- Olores a cavas, cuevas y frutos secos.

TEXTURA

- Elasticidad y firmeza baja, adherencia media.
- Con granulosidad débil, harinoso bajo.
- Solubilidad baja-media. Mantecoso.

AROMA

- Láctico, afrutado sin grandes apreciaciones, vegetal a flores y dulces. Muy equilibrado.

SABOR

- Primera sensación de dulzor agradable, debido al tiempo; notas a amargo.
- Picante agradable debido a su acidez.

POSGUSTO

- Ligero amargor.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media-baja.



Vaca-cabra semicurado VI

(Predominio de vaca)



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, su diámetro tres veces mayor en relación a su altura.
- Tamaño variable. Laterales abombados.
- Corteza amarillo intenso, con presencia de moho azulado.

ASPECTO INTERIOR

- Amarillo con intensidad variable, en función de la mezcla: cuánto más cantidad de vaca, más intenso es el amarillo, pudiendo ser anaranjado.
- Ojos redondos y mecánicos en poca cantidad y de tamaño pequeño.
- Cerco tenue y estrecho.

OLOR

- Láctico de intensidad media, ligeros toques a afrutado y especiado.
- Olor a cava, suero, y humedad. Curado en cuevas.
- Ligeramente ácido, mantequilla.

TEXTURA

- Elasticidad baja-media y notable adherencia de grado medio.
- Solubilidad media.

AROMA

- Láctico, afrutado y especiado de intensidad baja.

SABOR

- Ligeramente ácido y dulce al inicio. Con notas picantes de intensidad baja.
- Mantequilla débil.

POSGUSTO

- Ligero amargor.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media.



Vaca-cabra curado VII



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, marrón oscuro, ocre.
- Triplica su diámetro en relación a su altura.

ASPECTO INTERIOR

- Laminar, con presencia de cristales.
- Color blanco marfil, hueso. En ocasiones, con presencia de ojos mecánicos en pequeña cantidad y pequeños, también puede aparecer alguno redondo.
- Cerco algo más destacado.

OLOR

- Animal, torrefacto, láctico de intensidad media.
- Pequeños toques a caramelo, dulces.

TEXTURA

- En curados se repite una textura laminar. De baja a nula elasticidad, con gran firmeza y muy friable.
- Con tendencia a deformarse en ocasiones, debido a su grado de curado. Adherente de intensidad media.
- Presenta una textura harinosa débil y granulosidad baja, con presencia de pequeños cristales; de solubilidad media.

AROMA

- A cuero, vegetales, toques de torrefacto y especiado, ligero a frutos secos.

SABOR

- Relación dulce, salado y acidez muy equilibrada, con ligera sensación picante.

POSGUSTO

- A frutos secos, ácido elegante. Dulce de leche.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Elevada.

Cabra-oveja semicurado VIII

(50%-50%)



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, altura de 6-7 centímetros, triple diámetro.
- Caras laterales algo abombadas.
- La corteza es de color amarillo pajizo, homogénea, presenta dibujos de la quesera y presencia de manchas de moho, especialmente en los surcos del dibujo.

ASPECTO INTERIOR

- Color blanco marfil-amarillento.
- Con cerco estrecho, más oscuro que la pasta.
- Con presencia de pequeños ojos mecánicos y redondos en poca cantidad.

OLOR

- Láctico, vegetal y torrefacto suave.
- También se percibe el olor a la humedad de las cuevas y/o cámaras.

TEXTURA

- Elasticidad, firmeza y deformabilidad débil, destacando su característica adherencia con intensidad media.
- Presenta una granulosidad fina, ligeramente harinoso.
- Con destacable solubilidad (intensidad media) e impresión de humedad baja.

AROMA

- Láctico sutil, con toques animales y vegetales, debido a pastoreos.
- También en casos aparecen aromas de caramelo y afrutados (fermentaciones).

SABOR

- Primera impresión de dulzor, dejando paso a toques sutiles de amargo, pudiendo tener toques picantes.

POSGUSTO

- Plano.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Baja.

Queso curado cabra-oveja

Curados cabra-oveja: color más intenso, amarillos tenues, pajizos, cercos más pronunciados. Sigue siendo un queso con textura adherente, solubilidad media, en ocasiones la textura pasa a ser laminar, sólo en casos de muy curados. Aromas vegetales, destacando los aromas afrutados debido a las fermentaciones.



Cabra-oveja semicurado IX

(Predominio de cabra)



ASPECTO EXTERIOR

- Cilíndrico, altura menor que diámetro.
- Altura variable (6-8 cm).
- Laterales abombados.
- Color amarillo tenue, pajizo; con leves manchas de moho. Color uniforme, dibujos de los moldes y/ o de la empleita; en ocasiones también en los laterales.

ASPECTO INTERIOR

- Color blanco marfil.
- Cerco más pronunciado en las zonas húmedas.
- Presencia de ojos redondos y mecánicos de pequeño tamaño y en muy poca cantidad.

OLOR

- Lácticos, vegetales, fermentaciones, en ocasiones con toques a frutos secos.

TEXTURA

- Aunque en quesos con predominio de cabra la textura sea algo más áspera, actualmente las tendencias son de quesos más cremosos, con texturas harinosas muy finas, de mayor solubilidad, siendo este último el más demandado.

AROMA

- Lácticos, animales, de intensidad baja, y con toques vegetales (sobre todo en ganaderías que practiquen pastoreo) y afrutado.

SABOR

- Dulce, ligeramente ácido, muy equilibrado. Algo picante.

POSGUSTO

- Toque a heno.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media.

Vaca-oveja X



ASPECTO EXTERIOR

- Altura de 5 a 8 centímetros, y diámetro de 3 a 4 veces mayor que ésta.
- Los laterales serán ligeramente abombados.
- Colores varios, de blancos grisáceos a amarillos.
- Pueden tener el dibujo de la quesera en las bases.

ASPECTO INTERIOR

- Color de la pasta, amarillo pálido homogéneo con cerco poco pronunciado.
- Con ojos mecánicos y redondos en poca cantidad y pequeños (2 mm).

OLOR

- Láctico medio y leve a animal, algunos toques vegetales y a humedad. Como ejemplos, salmón, suero, lana de oveja limpia...

TEXTURA

- Elasticidad y firmeza baja, con adherencia y deformabilidad media.
- Granulosidad débil, harinoso fino a medio.
- Solubilidad e impresión de humedad de baja a media.

AROMA

- Láctico; animal de intensidad baja, con toques vegetales a heno, paja etc.

SABOR

- Recoge el dulce de la leche y con toques ácidos agradables, ligero amargor.

POSGUSTO

- Ligero amargor.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media.

Queso de flor XI



ASPECTO EXTERIOR

- Quesos cilíndricos de no más de 6 centímetros de altura.
- Su peso varía de 2 a 5 kilos.
- Corteza bastante fina, de color blanco- marfil apagado y formas con tendencia a torta. Con la impresión de la quesera en las caras, pudiendo aparecer el dibujo de una flor en el centro.

ASPECTO INTERIOR

- Pueden aparecer ojos pequeños y redondos repartidos de forma uniforme en la masa.
- Brillante, de color homogéneo, marfil, con cerco muy estrecho y definido.

OLOR

- Se caracteriza por olor a frutos secos y lácticos con toques vegetales.

TEXTURA

- Pasta cremosa, de consistencia blanda, compacta al corte.
- Untuoso, fundente.
- Adherencia alta.

AROMA

- Ídem olor, con intensidad media-alta.

SABOR

- Amargo, ligero dulzor al inicio en boca.
- Intensidad suave
- Acidez baja-media, sensación ardiente.

POSGUSTO

- Amargor ligeramente persistente. Acidez.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Media-alta.

Queso de media flor

Cabe destacar que también existen quesos de media flor, que suelen conservar algunas características del queso de flor. Entre ellas, su sabor amargo, pero mucho menos intenso que en el primero. Su textura es cremosa y, si es curado, llega a ser de consistencia muy dura.



Queso fresco XII



ASPECTO EXTERIOR

- Forma poco regular y heterogénea. Mantiene la forma cilíndrica, en su mayoría la relación altura diámetro es tres veces mayor que la altura. Varían de 500 gramos a 2-3 kilos.
- Mantiene la marca de los moldes.

ASPECTO INTERIOR

- Blanco, sin cerco. Con presencia de gotas y ojos mecánicos muy pequeños y en escasa cantidad.
- En estos quesos no deben aparecer ojos redondos.
- Pasta compacta.

OLOR

- Lácticos. A leche.

TEXTURA

- Elasticidad y deformabilidad baja. De firmeza media; granulosis con intensidad media.
- Solubilidad e impresión de humedad fácilmente detectable.

AROMA

- Lácticos, leche fresca. A humedad.

SABOR

- Dulce, salado. Cusco salino, láctico.

POSGUSTO

- Salino.

PERSISTENCIA EN BOCA

- Baja, a muy baja.

GASTRONOMÍA

Recetas



- 1 Brocheta de queso semicurado de cabra con dátiles y salsa agridulce de plátano
- 2 Milhojas de berenjena rellena de setas y hongos con gratinado de queso al pimentón
- 3 Atún y calabacines con crujiente de queso ahumado
- 4 Rollito de sama y queso de media flor gratinado al hinojo con crujiente de papa y batata de medianías
- 5 Montado de cherne con queso, aguacate y tomate especiado
- 6 Lomo dulce confitado de cochino negro y albóndigas de queso tierno y millo con salsa de aceitunas verdes
- 7 Caramelos de queso fresco cubiertos de mango y fresa
- 8 Bombón de queso de flor de Guía relleno de puré de fresas y pan de oro
- 9 Dados de gelatina de queso semicurado con galleta de pistacho y helado de tuno indio
- 10 Almohavana con salsa de miel de caña
- 11 Trufas de queso

Brocheta de queso semicurado de cabra con dátiles y salsa agridulce de plátano 1



INGREDIENTES:

- 100 gr. de queso semicurado de cabra
- 40 gr. de dátiles
- 50 gr. de plátanos
- 10 ml. vinagre de manzana
- 10 gr. de azúcar
- 10 ml. de aceite de oliva virgen de Temisas

ELABORACIÓN:

- Cortamos el queso en diferentes tacos (cuadrados, triangulares) y colocamos en la brocheta tres trozos, intercalando dos dátiles y reservamos.
- Para la salsa, hacemos una reducción de azúcar morena y vinagre (que reservamos).
- Pelamos un plátano de madurez media que untamos de mantequilla y horneamos 15 minutos a 180° C, añadimos la reducción y trituramos.
- Pasamos la brocheta por la parrilla y decoramos con un coulis de salsa o napamos, decorando con frutos secos o uvas.

2 Milhojas de berenjena rellena de setas y hongos con gratinado de queso al pimentón

INGREDIENTES:

- Queso semiduro al pimentón
- 500 gr. de berenjenas
- 300 gr. setas comunes
- 300 gr. de hongos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de apio
- 100 gr. de jamón serrano
- 200 gr. bacon ahumado

ELABORACIÓN:

- Cortamos la berenjena en rodajas grandes de 1 cm. de grueso, las pasamos por harina y freímos sin dorar; reservar. Hacemos una farsa con la cebolla, ajo, apio, hongos, las setas y el bacon. De esta cocción saldrá una salsa que ligaremos con un poco de maizena.
- Montamos una milhojas de capas de berenjena (3) y farsa y en la última ponemos una loncha de jamón serrano. Finalmente, el queso y pimentón suave por encima.
- Introducimos en el horno a gratinar y servimos a continuación.



3 Atún y calabacines con crujiente de queso ahumado



INGREDIENTES:

- 800 gr. de atún fresco
- 5 cl. de salsa de soja
- 200 gr. de calabacines
- 100 gr. de queso ahumado
- 20 cl. de nata
- Orégano, perejil y cilantro

ELABORACIÓN:

- Adobamos el pescado con las hierbas y la salsa de soja 5 minutos antes de cocinar. Marcamos en la plancha a fuego fuerte con un poco de aceite y retiramos cuando esté dorado por las dos caras. Hacemos lo mismo con los calabacines, en rodajas de 1 cm. de grosor.

Crujiente de queso:

- Cortamos, muy finas, cuatro rodajas del queso ahumado y las introducimos en el horno entre dos silpat a 170 grados centígrados durante dos minutos. Con el resto, hacemos una reducción junto con la nata y rectificamos de sal.
- Presentamos en abanico, salseando y decorando con el crujiente al final.

4 Rollito de sama de queso de media flor gratinado al hinojo con crujiente de papa y batata de medianías

INGREDIENTES:

- 150 gr. de sama roquera
- 80 gr. queso media flor
- 25 gr. de cebolla
- 3 gr. de ajo
- 2 ramas de hinojo
- 10 ml. de vino blanco malvasía
- 25 gr. de papa
- 25 gr. de batata
- 5 gr. de harina
- 5 cl. de crema de leche
- 2 cl. de aceite de oliva
- 1 gr. de sal fina

ELABORACIÓN:

- Limpiamos los filetes de piel y espinas, los laminamos lo más fino que podamos; reservamos.
- Cortamos el queso en tiras de 1 cm de grosor por 5 cm de largo y las colocamos sobre la lámina de pescado, salpimentando, y envolvemos. Ponemos un poco de aceite en una placa de horno y colocamos, separados, los rollitos, horneando 5 minutos a 150° C; reservamos.
- Preparamos un gratín con ajo y cebolla en brunoise, añadimos aceite y, a fuego lento, pochamos sin dejar dorar, completamos con un chorrito de malvasía y dejamos reducir, añadiéndole hinojo fresco picado. Ligamos con harina y cuando tueste añadimos la leche cremosa. Esta crema la colocaremos en forma de cordón sobre el rollo de sama, dos cordones por rollo con un poco del mismo queso rallado por encima y gratinamos.

- Presentamos cada rollito sobre el crujiente de papa y batata que anteriormente ya habremos laminado y frito hasta que quede crujiente. Decoramos con hinojo fresco.



Montado de cherne con queso, aguacate y tomate especiado

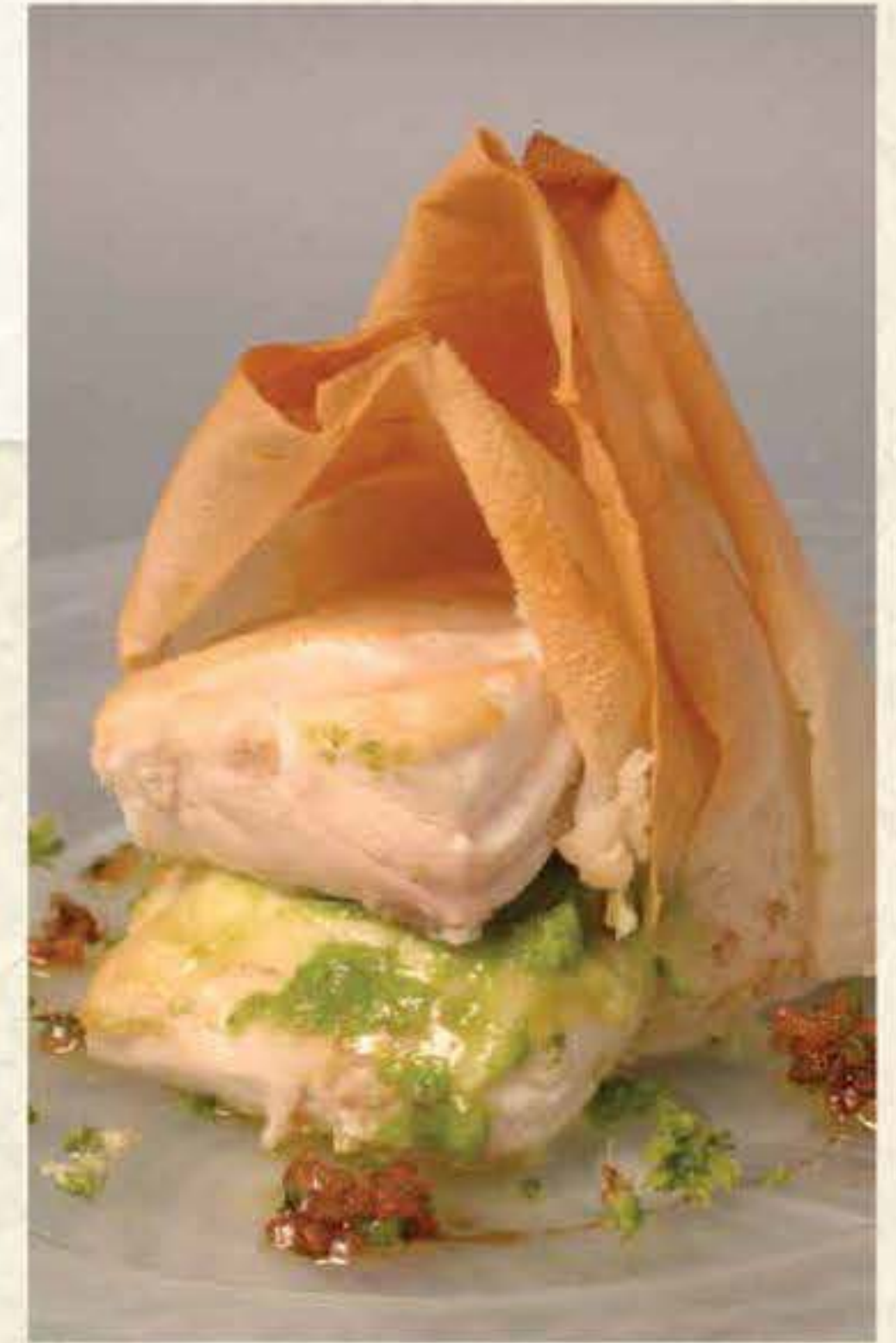
5

INGREDIENTES:

- 1 lomo de cherne
- 200 gr. de queso
- 1 aguacate maduro
- 3 tomates maduros
- 1 manojo de hierbas frescas
- 1 dl. de aceite de oliva virgen
- Sal Maldon
- Pimienta de molinillo
- 1/2 l. de vinagre balsámico
- 4 unidades de pasta brick
- Harina

ELABORACIÓN:

- Cortamos ocho lomos de cherne iguales, sazonamos y marcamos de plancha.
- Cortar el queso y el aguacate en rectángulos iguales y hacemos un montado con una lámina de cherne, el aguacate, el queso y por último otra lámina de cherne. Introducimos en el horno a 180° C durante 5 minutos aproximadamente.
- Escalfamos los tomates y eliminamos las pipas y la piel, los cortamos en brunoise y añadimos el aceite, el vinagre y las hierbas frescas cortadas muy finamente y sazonamos.
- Cortamos el brick por la mitad y formamos pirámides con ayuda de la harina y el agua.
- Por último, horneamos a 200° C durante 3 minutos y montamos el plato: depositamos el montado en el centro del plato y con mucho cuidado introducimos las pirámides superpuestas una con la otra. Salseamos con el tomate especiado.



6 Lomo dulce confitado de cochino negro y albóndigas de queso tierno y millo con salsa de aceitunas verdes

INGREDIENTES:

Para el cochino confitado:

- 600 gr. de lomo de cochino
- 75 ml. de manteca de cerdo
- 75 ml. de aceite de oliva 0,4
- 80 gr. de cebolla
- 80 gr. de pimiento verde
- 80 gr. de zanahoria
- 80 gr. de puerro
- 40 gr. de apio
- Tomillo, laurel y pimienta al gusto
- 2 dientes de ajo

Para la albóndiga de millo:

- 240 gr. de millo
- 20 gr. azúcar
- 20 gr. de mantequilla
- 200gr. de queso tierno

Para la salsa de aceitunas:

- 100 gr. de aceitunas manzanilla sin hueso
- 10 ml. de vinagre
- 10 gr. de azúcar

ELABORACIÓN:

Para confitar el lomo:

- Salpimentamos con azúcar y pimentón dulce; reservamos. Colocamos los medallones en un recipiente alto junto con manteca de cerdo y aceite de oliva, aromatizamos con cebolla, pimiento verde, zanahoria, ajo, puerro, apio, tomillo, laurel y pimienta negra en grano, cocemos unas cuatro horas.

Para las albóndigas de queso tierno y millo:

- Mondamos la mazorca de millo tierno y ponemos una cucharada sopera de azúcar y otra de mantequilla por cada 250 gr. de millo; molemos y añadimos el queso tierno también molido, mezclamos y hacemos bolas. Pasamos por harina de millo y freímos.

Para la salsa de aceitunas:

- Ponemos las aceitunas con vinagre de Jerez y azúcar, hacemos una reducción, molemos y reservamos.

Montaje del plato:

- Ponemos el lomo en medallones gruesos de unos 3 cm. en el centro del plato con una base de jugo del confitado, un coulis de la salsa de aceitunas y tres albóndigas de queso.



7 Caramelos de queso fresco cubiertos de mango y fresa



INGREDIENTES:

Para los caramelos:

- 300 gr. de queso fresco de medianías sin sal
- 80 gr. de azúcar
- 50 gr. de leche
- 70 gr. de requesón
- Ralladura de limón
- Ron blanco

Para las gelatinas:

- 200 gr. de puré de mango, o puré de fresa
- 50 gr. de azúcar
- 1 gr. de agar agar (es un gelificante)

Para la decoración como caramelos:

- 70 gr. de azúcar
- Colorante rojo o colorante naranja en función de si hacemos caramelos de fresa o mango.

ELABORACIÓN:

Caramelos:

- Trituramos el queso con el azúcar, leche, limón y ron, incorporando después el requesón. Formamos bolas y congelamos unos minutos.

Gelatinas:

- Mezclamos los ingredientes y hervimos tres minutos, entonces bañamos los caramelos con ayuda de una brochita.

Decoración como caramelos:

- Formamos unos triángulos de caramelo que unimos a las bolitas de queso dando apariencia de caramelos envueltos. Servimos con hojas de menta.



8 Bombón de queso de flor de Guía relleno de puré de fresas y pan de oro

INGREDIENTES:

Para el puré de fresas:

- 300 gr. de puré de fresas
- 60 gr. de azúcar

Para el bombón de queso:

- 150 gr. de almíbar al 50%
- 1 huevo
- 300 gr. de queso de flor
- Esencia de limón
- 8 hojas de gelatina
- 500 gr. de nata montada

Para el baño de chocolate:

- 150 gr. de nata
- 150 gr. de cobertura al 70%
- 20 gr. de mantequilla

ELABORACIÓN:

Puré de fresas:

- Hervimos el puré y el azúcar y dejamos reducir, moldeamos en un marco de 1 cm. de altura, congelamos y cortamos discos de 2 cm de diámetro que se introducirán en el bombón de queso.

Bombón de queso:

- Mezclamos el huevo y el almíbar y calentamos a 70° C, añadimos la gelatina hidratada, la esencia de limón y el queso. Fundimos todo el queso y retiramos del fuego. Dejamos reposar unos minutos y mezclamos con la nata. A continuación, ponemos en moldes de silicona semiesféricos colocando en el centro uno de los discos de puré de fresas, que ya habremos elaborado. Terminar de llenar y congelar.

Baño de chocolate:

- Hervimos la nata con la mantequilla y añadimos el chocolate fundido. Con esta mezcla bañaremos las cúpulas de queso congeladas

Decoración:

- Fresas. Pan de oro de uso en pastelería (con un pincel se aplica sobre la cobertura de chocolate, una vez congelada). Hojas de menta.



9 Dados de gelatina de queso semicurado con galleta de pistacho y helado de tuno indio

INGREDIENTES

Para la gelatina de queso semicurado:

- 200 gr. de queso semicurado
- 150 gr. de leche
- 60 gr. de azúcar
- 70 gr. de nata montada y azucarada
- 4 hojas de gelatina
- Aroma de vainilla al gusto.

Para la galleta de pistacho:

- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de harina de almendra
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- Pistachos granulados (rotos con rodillo)

Para el helado de tuno indio:

- 500 gr. de leche
- 100 gr. de base para helados
- 500 gr. de puré de tuno indio
- 200 gr. de azúcar
- 50 gr. de glucosa o azúcar invertido

ELABORACIÓN:

Gelatina de queso semicurado:

- Calentamos la leche con el azúcar y la vainilla, le añadimos la gelatina hidratada y volcamos sobre el queso. A continuación trituramos en la batidora, incorporamos la nata y vertemos sobre un molde de 1 cm de altura. Cuando cuaje y se enfríe cortamos en dados.

Galleta de pistacho:

- Mezclamos todos los ingredientes, amasamos y estiramos la masa a medio cm de grosor. Cortamos con el molde que se prefiera y homeamos a 200° C durante 8 minutos.

Helado de tuno indio:

- Calentamos la leche a 65° C con los azúcares y mezclamos con la base. Calentamos entonces hasta 85° C. Mezclamos el puré de tunos indios y ponemos a macerar en la nevera durante 12 horas. Después, batimos y congelamos a -18° C.
- Para la decoración usamos hilos de chocolate y hojas de menta.