



[quesos de España]



por

[José Enrique Martín García]

TABLA DE CONTENIDO

QUESO DE CABRALES	5
ELABORACIÓN.....	5
CARACTERÍSTICAS	6
QUESO MAHÓN-MENORCA	7
HISTORIA.....	7
ELABORACIÓN.....	8
TIPOS.....	8
QUESO DE AFUEGA'L PITU	9
ZONA DE PRODUCCIÓN	9
HISTORIA.....	9
ELABORACIÓN.....	10
CARACTERÍSTICAS	11
QUESO MAJORERO	12
CARACTERÍSTICAS	12
QUESO DE FLOR	13
ELABORACIÓN.....	13
DENOMINACIÓN.....	13
QUESO PALMERO.....	14
ZONA GEOGRÁFICA.....	14
ELABORACIÓN.....	14
CARACTERÍSTICAS	14
QUESO NATA DE CANTABRIA	15
HISTORIA.....	15
DENOMINACIÓN DE ORIGEN.....	15
QUESO MANCHEGO.....	17
ZONA GEOGRÁFICA.....	17
HISTORIA.....	17

ELABORACIÓN.....	18
CARACTERÍSTICAS	19
GASTRONOMÍA.....	19
QUESO ZAMORANO	21
HISTORIA.....	21
PROTECCIÓN	22
PRODUCCIÓN DE LECHE.....	22
ELABORACIÓN Y MADURACIÓN DEL QUESO.....	23
CARACTERÍSTICAS DEL QUESO.....	24
EL CONSEJO REGULADOR	25
QUESO DE BURGOS	26
Usos	26
FORMATOS	26
QUESO DE VALDEÓN.....	27
CARACTERÍSTICAS	27
MATÓ.....	28
CARACTERÍSTICAS	28
USOS	28
TORTA DEL CASAR.....	29
ZONA GEOGRÁFICA.....	29
HISTORIA.....	29
ELABORACIÓN.....	29
CARACTERÍSTICAS	30
CÓMO CONSUMIR Y CONSERVAR	30
QUESO DE LA SERENA	31
ELABORACIÓN.....	31
MORFOLOGÍA.....	31
QUESO DE LOS ÍBORES	33

HISTORIA	33
CARACTERÍSTICAS	34
MÉTODO DE OBTENCIÓN	34
ZONA DE PRODUCCIÓN	35
RAZAS CAPRINAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"	35
ARZÚA-ULLOA	37
DESCRIPCIÓN	37
ZONA DE ELABORACIÓN	38
SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN	39
QUESO DE TETILLA.....	40
CARACTERÍSTICAS	40
HISTORIA	40
ELABORACIÓN.....	40
SERVIR.....	41
QUESO SAN SIMÓN DA COSTA.....	42
ZONA DE PRODUCCIÓN	42
HISTORIA	42
ELABORACIÓN.....	43
CARACTERÍSTICAS	44
CEBREIRO	45
ZONA GEOGRÁFICA.....	45
HISTORIA	45
ELABORACIÓN.....	45
CARACTERÍSTICAS	46
QUESO IDIAZÁBAL.....	47
CARACTERÍSTICAS	47
SABOR.....	47
OLOR.....	47

TEXTURA	47
ELABORACIÓN.....	48
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	49
PRODUCCIÓN ANUAL	49
VALORES NUTRICIONALES.....	49
QUESO RONCAL	50
ZONA GEOGRÁFICA.....	50
HISTORIA DEL PRODUCTO	50
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	50
PROCESO DE FABRICACIÓN.....	51
CARACTERÍSTICAS	51

QUESO DE CABRALES

El **queso de Cabrales** es un [queso](#) de tipo azul que se elabora en el [Principado de Asturias \(España\)](#) a partir de leche de vaca, cabra u oveja. Su zona de producción se limita al concejo de [Cabrales](#) y algunas localidades de [Peñamellera Alta](#), si bien, no es el único queso azul producido en los [Picos de Europa](#), puesto que también se encuentra en dicha zona el [queso de Valdeón](#) y en Cantabria el [queso picón](#).

ELABORACIÓN

Se usa la [leche](#) de dos ordeños, el de por la mañana y el de la noche. Cuando la leche adquiere la temperatura adecuada se le añade el [cuajo](#), que puede ser obtenido tanto de una forma artesanal como a partir de preparados industriales. No se usa una gran cantidad de cuajo a fin de que el proceso tenga lugar lentamente y la leche es mantenida en la [cocina](#) para que se conserve a una temperatura templada. A la mañana siguiente, cuando la cuajada se ha formado, se rompe con un cucharón y se deja reposar durante unas horas, para quitarle el suero más tarde. La pasta resultante se pasa a unos moldes cilíndricos sin prensar. Estos moldes se llenan por encima de su cabida, coronándolos con un cono de cuajada. Los moldes se mantienen sobre tablas de madera en la cocina para que el calor ayude a secar la cuajada durante varios días. Una vez sacados del molde, se [sala](#) el queso por una cara y pasados unos días por la contraria.



El proceso de maduración se lleva a cabo en las cuevas naturales que hay en los [Picos de Europa](#). En estas cuevas, la humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8 y 12 °C. En estas condiciones se desarrollan en el queso hongos del tipo [penicillium](#), lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. Este proceso suele durar entre dos y cuatro meses, durante los cuales el artesano cambia la posición de las piezas con objeto de que sazone cada una de las caras. Durante este tiempo los quesos se cubren con hojas de [arce](#) humedecidas (ya no se hace por razones de higiene). El producto final alcanza un peso que va desde los dos a los cinco kilogramos.

Cuando el queso está listo para su consumo, se envuelve en papel de aluminio de color verde. El embalaje se completa con la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta del Consejo Regulador, compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador con la numeración correspondiente. Antiguamente se envolvía el queso en hojas de plágano, era una forma económica de envasarlo, pero no reunía condiciones sanitarias aceptables.

CARACTERÍSTICAS

El queso apenas presenta corteza, ya que tiene una superficie de forma untuosa y blanda similar a la del interior. Cuando está maduro tiene un color verde-azulado y la masa es cremosa, con un fortísimo olor. El queso será más o menos amarillo cuanto mayor sea la cantidad de leche de vaca que se ha utilizado, aunque por lo general presenta un tono más bien blanco.

Es una leyenda urbana muy extendida el que los quesos que presenten gusanos o larvas en su interior son los de mejor sabor. También es falso que este queso se cura cubriéndolo con estiércol. El mito del queso cabrales y los gusanos se debe con seguridad a la aparición de larvas de la mosca *Pyophilu casei* en productos durante cuya elaboración, almacenaje o transporte no se han observado las garantías higiénicas oportunas. A pesar de esto, distintos quesos de la isla de Cerdeña, como el [casu marzu](#), son conocidos por mantener el fermento con gusanos hasta prácticamente el momento de su consumo.



Desde 1981 los elaboradores del queso están sometidos al Reglamento de la Denominación de Origen del Queso Cabrales, teniendo que ajustarse a unos procedimientos como usar sólo leche autóctona o seguir técnicas artesanales en la elaboración.

El último domingo de agosto se celebra en Arenas de Cabrales el Certamen del queso Cabrales.

QUESO MAHÓN-MENORCA

El **queso de Mahón**, conocido también como **queso Mahón-Menorca** debido a su denominación de origen, es un [queso](#) hecho con [leche](#) de [vaca](#). Se trata de un queso de pasta prensada no cocida, con forma paralelepípedica y con las aristas redondeadas. Cuenta con un Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida y se elabora exclusivamente en la isla de [Menorca](#), en [España](#), según la tradición y la normativa recogida en el reglamento de la DOP.

En el año [1985](#) se le otorgó, de forma definitiva, la [denominación de origen](#) queso Mahón y posteriormente, en el año [1998](#), se incorporó la palabra Menorca al queso amparado, el cual pasó a llamarse Mahón-Menorca.



El queso es y ha sido un producto emblemático de Menorca. Se elabora en la isla con leche de vaca cuajada a baja temperatura, es salado por inmersión y curado según las costumbres de la isla. Su elaboración responde a tradiciones ancestrales, siendo uno de los pilares en los cuales se sustenta parte de la historia y tradición ganadera y culinaria de Menorca.

HISTORIA

En la isla se han encontrado piezas de cerámica datadas sobre el año 3000 a. C. que parece que podrían haber sido usados como utensilios por los ganaderos para la elaboración del queso.¹ Los griegos y los cartagineses ya conocían, consumían y apreciaban los quesos elaborados en Menorca.

Escritos árabes del año 1000 hacen ya referencia a las importantes producciones de quesos, vinos y carnes en Menorca. En concreto, el historiador árabe Ashashaskandi dice de Menorca: «tiene una buena ganadería y viñas que sirven para hacer buenos quesos y vinos».

Los archivos de la corona de Aragón también reflejan la importancia de la ganadería menorquina y del queso Mahón en los siglos XV y XVI. Este comercio siguió creciendo de tal manera que en el siglo XVIII incluso había cuatro barcos dedicados exclusivamente al transporte de queso -producido en la isla de Menorca- desde el puerto de Mahón hasta Génova y otros lugares importantes del Mediterráneo occidental, lo cual dio lugar a que en los lugares de destino fuera conocido como «queso procedente del puerto de Mahón» y, más brevemente, «queso de Mahón», aunque se hubiera elaborado en Mercadal, Ciutadella, Alaior o cualquier otro lugar de la isla.

Por todo ello, podemos afirmar acertadamente que el queso de Menorca ha sido reconocido desde tiempos muy antiguos, lo que ha dado lugar en la actualidad a una

denominación de origen protegida muy consolidada y apreciada tanto a nivel de las [Islas Baleares](#) como en el resto de España e incluso en el mercado exterior.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración del queso ha sido durante mucho tiempo invariable en todos los lugares menorquines, donde se han seguido prácticas muy antiguas. Se trata de un ancestral conjunto de técnicas que se ha transmitido de padres a hijos, y su aplicación define y origina el auténtico queso. Las vacas lecheras de Menorca son mayoritariamente de [raza frisona](#) y de singulares ganaderías de raza menorquina.

En general, la pasta tiene una textura firme, que sufre una continua evolución según el grado de maduración alcanzado. El color varía del blanco lácteo hasta el amarillo fuerte. Una característica general es la aparición de los llamados ojos, de tamaño variable aunque nunca superan el tamaño de un guisante.

El queso semicurado es blando y con una notable elasticidad. El sabor es suave, ligeramente salado y ácido; aromas lácteos más evolucionados con cierta reminiscencia a mantequilla, a frutos secos tostados (avellanas), bien definidos y característicos.

En cuanto al queso curado, su sabor y aromas son muy evolucionados, complejos e intensos, con larga persistencia bucal. Sugiere el recuerdo a leña envejecida, a cuero curtido y a cava de maduración. El sabor salado se intensifica y aparece un ligero picazón, perdiéndose el recuerdo de la leche.

TIPOS

Se distinguen dos tipos de queso según el tratamiento previo que ha sufrido la leche utilizada en la elaboración del queso protegido:

- **Queso Mahón-Menorca:** elaborado con leche sometida a algún proceso y/o método de conservación en las queserías industriales autorizadas.
- **Queso Mahón-Menorca artesano:** elaborado con leche cruda en las queserías artesanas autorizadas.

QUESO DE AFUEGA'L PITU

El **queso de Afuega'l pitu** es un tipo de [queso](#) que se elabora en el [Principado de Asturias, España](#).

ZONA DE PRODUCCIÓN

Es uno de los quesos exclusivamente de leche de vaca más extendidos de Asturias, se elaboraba en las pequeñas granjas, llamadas caserías, diseminadas por los valles centrales asturianos y las laderas de las montañas entre los ríos Narcea y Sella. La producción actual se concentra principalmente en concejos como [Salas](#), [Grado](#), [Pravia](#), y [Tineo](#); siendo el mayor productor el concejo de Grado. Otros municipios incluidos en la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida son: [Belmonte de Miranda](#), [Candamo](#), [Cudillero](#), [Las Regueras](#), [Morcín](#), [Muros del Nalón](#), [Riosa](#), [Santo Adriano](#), [Soto del Barco](#), [Tineo](#), y [Valdés](#).

Se trata de una región con [clima oceánico](#), caracterizado por las [precipitaciones](#) abundantes, persistentes y suaves, durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad. Esta climatología favorece el desarrollo rápido de las especies prateras de excelente calidad presentes en los abundantes [prados](#) naturales y [pastos](#) existentes en la zona, lo que permite, además de recursos alimenticios basados en forrajes frescos, durante todo el año, un acopio para los días en que las condiciones climatológicas resultan adversas. Los animales pueden permanecer al aire libre, prácticamente durante todo el año. Es una zona con fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el [litoral](#) con cotas muy bajas, y la divisoria de aguas en cotas de gran altitud. Esto propicia que la [ganadería](#) sea más adecuada que la [agricultura](#) como actividad de explotación de la tierra.



HISTORIA

Está considerado como uno de los quesos más antiguos de [Asturias](#). Aparece documentado desde el [siglo XVIII](#) como moneda de pago de [impuestos](#), aunque hasta el [siglo XIX](#), nombrándolo como *quesu de puñu* o queso de Afuega'l Pitu [Félix Aramburu y Zuloaga](#) lo califica a finales de la misma centuria como el «*primitivo queso de puñu o de afuega el pitu que es corriente en casi todos los concejos de Asturias*». En fechas aproximadas la obra *Asturias* de [Octavio Bellmunt](#) y [Fermín Canella](#) vuelve a insistir sobre la extensión de estos quesos, nombrándolos como «*los corrientes en todas partes llamados de afuega el pitu o con otros nombres*».

No es segura la [etimología](#) se trata de un nombre en bable, la lengua tradicional de Asturias. Traducido al [castellano](#) puede significar «ahogar el pollo», aunque lo más probable

es que signifique «ahogar la garganta», dado que la palabra «pitu» tiene dos acepciones diferentes: Por un lado, el pitu son los pollos, y por último el pitu es también la garganta o concretamente la laringe. El sentido que se ha dado a la expresión es diversa. Hay quien entiende que se alude con ello al [estrangulamiento](#) del cuello de la bolsa donde desuera (*fardela*). La leyenda más extendida en internet dice que el nombre se refiere a que antiguamente se daba el queso a los pollos y cuando éste estaba curado, los pollos se ahogaban. Sin duda, se trata de una pura leyenda que desconoce la realidad social del agro asturiano hasta la entrada de España en la CEE en 1986, caracterizado por pequeñísimas explotaciones campesinas (con muy pocas vacas, a lo sumo dos o tres), con muy pocos recursos económicos en las que ni el queso se podía desperdiciar dándoselo a los pollos, ni estos se mataban de esa manera para comérselos.

ELABORACIÓN

La [leche](#) utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de [vacas](#) de la raza [frisona](#) y [asturiana de los valles](#) y sus cruces. Antiguamente, la leche era cruda, aunque desde que la Administración requirió a los elaboradores artesanales a principios de la década de los años 80 del siglo XX a que obtuviesen el registro sanitario de sus producciones e instalaciones, y dado el problema de falta de saneamiento de la cabaña ganadera asturiana, se impuso la pasterización de la leche para elaborar el «afuega'l pitu». Actualmente, la mejora en la calidad y las garantías de la sanidad de la leche, la modernización de las instalaciones queseras, y la incorporación de jóvenes maestros queseros con una formación específica en tecnología quesera ha permitido recuperar los «afuega'l pitu» de leche cruda, como el caso de los que se comercializan bajo la marca de «Rey Silo», con la potencia de sabor, aromas y texturas que tenían estos quesos antiguamente y que en nada se parecían los que se venían comercializando hasta ahora. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, basadas en el aprovechamiento de las [praderas](#) mediante pastoreo de los rebaños lecheros durante todo el año y suplementada con hierba fresca, [heno](#) y ensilado obtenidos en las propias explotaciones.



Se elabora a lo largo de todo el año. Este queso se hace a partir de la leche de vaca y calentada entre 22 y 32 °C, a la que se le añade cuajo líquido para que coagule, y en los casos que se requiera de fermentos lácticos si la leche es pasteurizada.

Pasadas entre 15 y 20 horas, la cuajada se vierte en un molde perforado para que [desuera](#) durante unas 12-24 horas. Se salan, bien espolvoreando la misma sobre la cuajada cuando esta está en los moldes, o bien se sala posteriormente por frotamiento cuando se desmoldean. Se dejan reposar en unas bandejas perforadas, para el secado inicial, para pasar después a la cámara de maduración. Para los quesos «afuega'l pitu rojo» que se elaboran con la adición de pimentón, la cuajada se desmoldea, se añade el pimentón, se

amasan a mano o con máquina, se vuelven a verter en el molde con gasa o sin ella, y cuando acaba el proceso de desuerado, se desmoldean y se salan por frotamiento, si no ha sido añadida la sal al mismo tiempo que el pimentón.

En el caso de los de la variedad «afuega'l pitu de trapu», durante el amasado se añadirá [sal](#) y podrá ser adicionado [pimentón](#), en una proporción aproximada del 1 %, en cuyo caso dará lugar a la variedad «trapu roxu». Posteriormente la pasta amasada con o sin pimentón, se depositará en gasas (la tradicional fardela), donde se dejará desuerando otras veinticuatro horas. Según el grado de maduración, yendo del queso fresco al madurado, la permanencia en cámaras oscilará entre cinco días y seis meses.

CARACTERÍSTICAS

Presentará un contenido mínimo en materia seca del 30 %, así como un contenido mínimo sobre extracto seco de grasa y proteína de 45 % y 35 % respectivamente. Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con [leche](#) entera cruda o desnatada [pasteurizada](#) de [vaca](#), de pasta blanda obtenida por [coagulación láctica](#), de color [blanco](#) o bien [anaranjado](#) rojizo si se le añade [pimentón](#).

Este queso tiene forma troncocónica o de [calabacín](#), con un peso entre 200 y 600 [gramos](#), dependiendo el grado de maduración, una altura entre 5 y 12 [cm](#) aproximadamente, un [diámetro](#) entre 8 y 14 cm medido en la base, y una [corteza](#) natural de consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón. En el caso de los «afuega'l pitu» de leche cruda y madurados más de 30 días, la corteza se caracteriza por la aparición del moho «geotricum candida» que procede de la propia leche, este moho denominado popularmente como «piel de sapo» es el que inicia el proceso de afinado en las cámaras o bodegas de maduración. La consistencia de la pasta es más o menos blanda, perdiendo esta cualidad, a medida que su maduración es más notoria.

En los «afuega'l pitu» de menos de 30 días de maduración y leche pasteurizada, presentan [sabor](#) ligeramente [ácido](#), poco o nada [salado](#), cremoso y bastante seco, acentuándose este sabor en fuerte y picante en los quesos rojos. Desprende aroma suave, aumentando con la maduración.

En los «afuega'l pitu» curados y de leche cruda, presentan un aroma a vaca, champiñón y bosque; en cuanto a su sabor es cremoso y seco, con un intenso gusto a lácteos frescos, con toques de avellanas tostadas, flores silvestres y mantequillas, sin ningún tipo de acidez. En los «afuega'l pitu rojo» la adición de pimentón, en el caso de que éstos sean de excelente calidad, acentúan su sabor ligeramente picante, sin que el pimentón esconda y supere al resto de sabores de este queso.

QUESO MAJORERO

El **queso majorero** es un [queso](#) canario, elaborado a base de [leche](#) de [cabra majorera](#) y que se produce en los seis municipios de la isla de [Fuerteventura](#). La Denominación de Origen Queso Majorero está reconocida desde el 16 de febrero de 1996.

CARACTERÍSTICAS

Aunque es un queso de [cabra](#), puede añadirse hasta un 15 % de leche de [oveja canaria](#) cuando va a ser curado.



Como propiedades físicas, presenta una forma [cilíndrica](#), con un diámetro de entre 15 y 35 cm., una altura mínima de 6 cm. y una máxima de 9 cm. Las piezas tienen un peso que oscila entre 1 y 6 kg.

En cuanto a las características organolépticas de este queso, su corteza presenta la huella de hoja de palma usada para moldearlo por el lateral y el de la quesería en las caras de las bases. La superficie puede frotarse con [pimentón](#), aceite o [gofio](#). La pasta es compacta al corte, de textura cremosa a semidura. Es de color blanco-amarillento, tomando un ligero tono pardo en los quesos curados y presenta pequeños ojos. El sabor es suave cuando está fresco, y fuerte y algo picante si está curado.

QUESO DE FLOR

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

ELABORACIÓN

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



El proceso de fermentación o cuajado se realiza mediante la flor del [cardo](#) o alcaucil, particularmente se trata de las especies [Cynara cardunculus](#) var. [Ferocísima](#) y [Cynara scolymus](#). El cardo florece en los meses de [abril](#) y [mayo](#), se corta su flor y se reserva para que no se seque, utilizándolo en una dosis adecuada para cuajar la leche.

Según el tipo de cuajo empleado en su realización se distingue el "Queso de flor", que utiliza como cuajo los capullos de la flor del cardo, y el "Queso de cuajo", que usa para el cuajado de la leche el estómago del [baifo](#) (cabrito) o [cordero](#) desecado y triturado. El denominado "Queso de media flor" emplea tanto el [cuajo](#) como la flor del cardo, lo que le da un sabor más suave.

Las queseras suelen ser de [madera](#) de [tea](#), riga, [castaño](#) o [nogal](#) y la mayoría, en su parte central, están adornadas con dibujos geométricos que sirven como identificación de cada quesería.

DENOMINACIÓN

El "Queso de Flor de Guía" o "Queso de Guía", aunque se haga en Gáldar, Moya y Guía, es conocido por el nombre de este último pueblo porque era donde los comerciantes y ganaderos vendían el queso, en la Plaza Grande de la misma.

QUESO PALMERO

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

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y maduración del queso palmero, así como la de producción de leche apta como materia prima para el mismo, está constituida por todos los términos municipales de la [isla de La Palma](#), [provincia de Santa Cruz de Tenerife](#) ([Islas Canarias](#), [España](#)) que se relacionan a continuación: [Barlovento](#), [Breña Alta](#), [Breña Baja](#), [Garafía](#), [El Paso](#), [Fuencaliente](#), [Los Llanos de Aridane](#), [Puntagorda](#), [Puntallana](#), [San Andrés y Sauces](#), [Santa Cruz de la Palma](#), [Tazacorte](#), [Tijarafe](#) y [Villa de Mazo](#), con una superficie en total de 706 km².

ELABORACIÓN

Se hace con leche de [cabras palmeras](#) de la Agrupación Caprina Canaria, cuya alimentación está basada en el aprovechamiento de los recursos [forrajeros](#) de la isla y [cuajo](#) natural de [cabrito](#). Toda la producción es actualmente artesana en pequeñas explotaciones, y se utiliza leche sin [pasteurizar](#). La leche recién ordeñada se filtra y se coagula a una temperatura entre los 27 y los 33°C. El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos. Tras introducir las manos en el caldero e ir obteniendo la cuajada bajo estas, la cuajada se corta hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el [desuerado](#). Posteriormente se prensa y se le da forma a través de unos aros denominados empleitas, y se sala con [sal](#) marina gruesa de las [salinas](#) de la isla.

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



CARACTERÍSTICAS

Puede consumirse tanto fresco, como tierno, semicurado y curado. Su forma es [cilíndrica](#) achatada. Las piezas pueden llegar a los 15 [kilos](#). La corteza es de [color blanco](#) pero en la mayoría se procede al ahumado lo cual confiere tonalidades pardas.

La pasta es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. Puede tener pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular. La [textura](#) es firme y elástica. Tanto el [sabor](#) como el aroma deben ser limpios, propios de la [leche](#) de [cabra](#). En los ahumados están presentes aromas de la familia torrefacta, pero la intensidad de éstos debe ser baja. Se detecta una ligera acidez y un salado medio.

A partir de este queso se elaboran recetas como [mojo de queso](#) o [escachón](#).

QUESO NATA DE CANTABRIA

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

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

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

La [coagulación](#) de la leche se efectúa con cuajo animal u otros enzimas coagulantes que estén autorizados por el Consejo Regulador. El cuajo procede de terneros lechales de las propias vacas "Pintas de Cantabria".

HISTORIA

La primera noticia sobre el queso de [Cantabria](#) está en el *Cartulario de Santo Toribio de Liébana*. El [15 de mayo](#) del año [962](#) Matecia y su sobrino Vicente venden una tierra a Savarico y su mujer Vistrelli por "*un cabrone et marruana así como VII casios*".¹

El usar queso como sustitutivo de [moneda](#) fue una práctica corriente en esta época para efectuar ventas en que se hacía un [trueque](#) de unas cosas por otras.

En cuanto a la aparición de noticias del queso de [la Montaña](#) en la literatura, también es muy antigua, y [Rodrigo de Reinosa](#) alude en varios versos al queso refiriéndose al recental (reciente) y distinguiendo el peguial, el [requesón](#) e incluso nombra la famosa [quesada de Pas](#), que hoy en día sigue siendo un producto de prestigio.

Las dos zonas históricas más importantes en cuanto se refiere a fabricación de queso, [Liébana](#) y villas pasiegas, en la actualidad fabrican poco y solamente producen algunos artesanos que continúan la tradición quesera, pero sin fábricas organizadas. Por el contrario, en otros puntos de la región hay una floreciente industria lechera y quesera.

Cabe destacar que en la actualidad, en [América](#), hay cántabros con fábricas importantes de queso con fabricación de tipos similares a los de la Montaña.

Los quesos de la región cántabra son muy numerosos y se pueden clasificar (en relación con la leche animal que sirve para fabricarlos) en: quesos de vaca, oveja y cabra. Se dice leche del ganado aludiendo a la que dispone el ganadero en su explotación cuando se elabora el queso con leche de mezcla, de lo que el ejemplo más conocido es el queso picón. Debido a su prestigio tradicional, se empezó a gestionar las denominaciones de origen para el queso de Cantabria.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El reconocimiento como denominación de origen data de [1985](#), con el nombre de «Queso de Cantabria» (Reglamento aprobado por Orden de 29 de octubre de 1985). Fue inscrito como [Denominación de Origen Protegida](#) en el Registro Comunitario por el Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones

geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992.

Por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de [13 de febrero](#) de [2007](#) se ha cambiado el nombre de «Queso de Cantabria» por «Queso Nata de Cantabria», más acorde con el que tradicionalmente ha tenido este producto.

QUESO MANCHEGO

El **queso manchego** es un [queso español](#) elaborado con [leche de oveja](#) y protegido por una [denominación de origen](#) en [La Mancha](#). Tiene reconocida la [DOP](#) a nivel europeo por el Reglamento (CE) 1107/96 de la [Comisión Europea](#). En 2007 se ha propuesto modificar el pliego de condiciones de la [denominación de origen](#).¹ Generalmente hacen buen [maridaje](#) con los [vinos de La Mancha](#).

ZONA GEOGRÁFICA

La superficie amparada por la denominación de origen «Queso Manchego» es de 4.419.763 [hectáreas](#), en una serie de [municipios](#) que abarcan parte de las provincias de [Albacete](#) (21,66% de la comarca), [Ciudad Real](#) (33,16%), [Cuenca](#) (22,13%) y [Toledo](#) (23,05%), que constituyen la [comarca](#) de La Mancha.

HISTORIA

Desde tiempos muy remotos los habitantes de La Mancha se dedicaban al [pastoreo](#) y elaboración de [queso](#), tal como hicieron todas las poblaciones primitivas. Prueba de ello son los restos de [cuencos](#), [vasijas](#) perforadas, [queseras](#) y otros utensilios que se encuentran en los museos de las cuatro provincias manchegas.

El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, así, en [El Quijote](#) de [Cervantes](#) se vincula claramente el queso con La Mancha. En [1878](#), en la obra de [Balanguer y Primo](#) titulada *Explotación y fabricación de las leches, mantecas y quesos de diferentes clases*, en uno de sus capítulos dedicado a los «principales quesos españoles», se hace referencia en primer lugar al queso manchego. En [1892](#), en el *Diccionario General de la cocina*, [Ángel Muro](#), relaciona los quesos españoles de leche de oveja con el manchego. El mismo autor habla del queso manchego en *El Practicón*, [tratado](#) completo de cocina publicado en el año [1898](#). En [1909](#) el libro de [Buenaventura Aragón](#) titulado *Fabricación de quesos y mantecas de todas clases*, cita en una de sus páginas al queso manchego, apareciendo también en la *Guía del buen comer español*, de [Dionisio Pérez](#), publicado en el año [1929](#).

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de [2 de julio](#) de [1982](#) del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#). Fue reconocida como DOP por el Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión Europea. Actualmente ([2007-2008](#)) está en fase de modificación de algunos extremos del pliego de condiciones de la denominación de origen.



ELABORACIÓN

La leche para la elaboración de este queso debe proceder, exclusivamente, de [oveja de raza manchega](#), oveja adaptada a la explotación del pastoreo en zonas áridas. Esta raza se explota en pastoreo a lo largo de todo el año, aprovechando los recursos naturales; en aprisco es ayudada con ración de concentrados, henos y subproductos. El proceso de elaboración del queso manchego se compone de las siguientes fases:

Ordeño y refrigeración de la leche. Se procede a extraer la [leche](#) de las ubres de las ovejas manchegas de forma manual o mecánica y previo filtrado, se deposita en tanques de refrigeración para bajar su temperatura hasta 4 °C.

Coagulación y corte de la cuajada. La leche se traslada a las cubas de cuajar, donde se coagula utilizando cuajo natural. Para este proceso, la leche se calienta a 30 °C y se mantiene a esta temperatura durante 45 minutos. La [cuajada](#) obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir pequeños granos similares a los de [arroz](#).

Desuerado. Se agita la masa y se recalienta de forma paulatina hasta alcanzar 37 °C, con objeto de facilitar la eliminación de la parte líquida o suero.

Moldeado. La cuajada obtenida se introduce en moldes cilíndricos que disponen de relieves para imprimir en las caras planas del queso la «flor» y en la superficie lateral la [pleita](#) y ahí es prensado, para darle forma y eliminar el suero restante.

Identificación de la pieza con la placa de caseína, numerada y seriada, que identifica cada pieza individualmente.

Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, se la somete a prensado para facilitar la eliminación del suero del interior de la masa.

Volteado. Tras un período en prensa se extrae la cuaja del molde, e invirtiendo la posición de las caras planas del cilindro se vuelve a introducir en el mismo para someterla a un nuevo proceso de prensado.

Salado. El proceso siguiente es la [salazón](#) por inmersión en salmuera. Se utiliza el [cloruro sódico](#) (sal común) y la duración oscila entre 24 y 48 horas.

Secado y maduración. Las piezas permanecen en lugares con la humedad adecuada para eliminar el exceso de agua. A continuación se introducen en cámaras, con temperatura y humedad controladas, para facilitar la correcta maduración del queso.

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores a 1,5 kg y 60 días para pesos superiores, contados a partir de la fecha del moldeado, aplicándose durante este período las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

CARACTERÍSTICAS

Es un queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg y de 60 días, para el resto de formatos, y máxima de 2 años.

Tiene forma de [cilindro](#) con caras sensiblemente planas, de una altura máxima de 12 cm, [y diámetro](#) máximo de 22 cm. Cada pieza pesará como mínimo 400 g, y como máximo, 4 kg. El extracto seco es de un mínimo de 55%, mientras que la materia [grasa](#) es de un mínimo del 50% sobre extracto seco, siendo la [proteína](#) total, nuevamente sobre extracto seco, de un mínimo de 30%.

En cuanto a las características organolépticas, cabe señalar que su corteza es dura, de color amarillo pálido o verdoso-negruzco, debiendo observarse la presencia de las impresiones de los [moldes](#) «tipo [pleitas](#)» en la superficie lateral y «tipo flor» en las caras planas. La pasta que forma el queso debe tener un aspecto homogéneo, de color variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento. El corte debe presentar ojos pequeños y desigualmente repartidos por toda la superficie, pudiendo, en ocasiones carecer de ellos. La [textura](#) es de elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros. Desprende olor láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga. En cuanto al [sabor](#), es ligeramente [ácido](#), fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.



La corteza encerada debe llevar grabado en el lateral el típico zigzag del antiguo [cincho de esparto](#); el color de la cera denota la edad del queso. La pasta debe ser marfil, con ojos pequeños e irregulares. La complejidad de su sabor depende de la curación, pero debe evocar las nueces de Brasil y el caramelo quemado, con regusto ligeramente salado, mientras que el aroma debe recordar la [lanolina](#) y el cordero asado.

En las [etiquetas](#) figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen "Queso Manchego"». En el caso de que el queso esté elaborado con [leche](#) cruda (no [pasteurizada](#)) podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda «Artesano». El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas, además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada que se coloca en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

GASTRONOMÍA

El queso manchego puede incluirse en una [tabla de quesos](#), formar parte de [ensaladas](#), en [tapas](#) o acompañado con [membrillo](#) [ofrutos secos](#). El viejo se usa para rallar, o cortado en

cubitos, cubierto de huevo batido y pan molido y después frito. Marida bien con [vino tinto](#) o un vino propio de la misma región, como el [Denominación de Origen La Mancha](#). Es el queso español más famoso y comercializado fuera de [España](#).

QUESO ZAMORANO

El «Queso Zamorano» está elaborado y curado en la provincia de Zamora, a partir de la leche producida por ganado ovino de las razas autóctonas churra y castellanade la citada provincia. Es uno de los más populares de la cocina española, contando desde 1992 con la protección otorgada por su calificación como denominación de origen.

HISTORIA

El queso es uno de los alimentos más antiguos de la dieta humana. Su elaboración en la provincia de Zamora pudo comenzar con el inicio de la actividad ganadera de sus primeros pobladores sedentarios. Vestigios de esta tradición quesera son las encellas de la Edad del Bronce que se conservan en el Museo de Zamora, utilizadas para moldear y escurrir el queso.

Esta tradición artesanal se mantuvo a lo largo de los siglos en la provincia de Zamora. Referencias a su historia son el tratado de Columela que, en la época de dominación romana, informa sobre los procedimientos habituales para la elaboración y conservación del queso. Con posterioridad se detectan continuas referencias a este producto en los distintos fueros y ordenanzas municipales de las poblaciones zamoranas, en los que no solo se establecen reglas sobre la venta de quesos, sino también sobre su elaboración. También hay referencias en los contratos agrarios feudales, en los que se suele contemplar la entrega de quesos como parte de las prestaciones personales que tiene el vasallo con su señor.



Las referencias al queso continúan también en los libros en los que se asientan los pagos por diezmos a las distintas iglesias, obispados y monasterios de la provincia de Zamora. De especial mención en este tema son las fundaciones monásticas de Santa María de Moreruela y San Martín de Castañeda.

El catastro del Marqués de la Ensenada (1752), también incluye continuas referencias a la cabaña ganadera y a la producción de queso de las distintas localidades zamoranas. También se cita en las cuentas municipales por fiestas y homenajes a ilustres en las ciudades de Zamora, Benavente y Toro, en ocasiones con menciones a un queso con formato de pastelito.

Todas estas referencias históricas reconducen a una rancia tradición pastoril y a la consiguiente tradición histórica en la elaboración de quesos en la provincia de Zamora, ambas conservadas hoy en día en la mayoría de sus pueblos. La calidad de la leche obtenida de las ovejas de razas autóctonas y la esmerada elaboración del «Queso Zamorano», ha sido el germen de su histórico reconocimiento y renombre a nivel nacional, siendo en la actualidad uno de los productos más demandados de la provincia de Zamora.

PROTECCIÓN

La denominación de origen «Queso Zamorano», fue reconocida con carácter provisional el 16 de enero de 1992 y con carácter definitivo un año después, tras la entrada en vigor de la Orden de 6 de mayo de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y su Consejo Regulador.

La denominación de origen «Queso Zamorano» ampara los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que reúnan las características propias del mismo, con el cumplimiento de las normas de producción, elaboración, maduración y conservación exigidas por su reglamento y la legislación vigente. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen y al nombre geográfico de Zamora. Queda por tanto prohibido que otros quesos o productos lácteos utilicen los nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos, puedan inducir a confusión, aún incluso cuando vayan precedidos por los términos tipo, gusto, estilo, elaborado en, madurado en u otros análogos.



PRODUCCIÓN DE LECHE

La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Zamorano» está limitada a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora, siempre que sea obtenida exclusivamente de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana.

Con el fin de que la leche destinada a la elaboración del «Queso Zamorano» responda a sus características peculiares, la alimentación de este ganado ovino, responderá a las prácticas tradicionales, con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción. Las características de esta leche son:

La leche no contendrá ninguna sustancia ajena a la misma, estando exenta de calostros, contaminantes, conservadoras, antibióticos u otros productos medicinales, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

La leche será entera y limpia, sin conservante alguno y con una composición equilibrada, conforme a las siguientes características:

- Materia grasa: No inferior al 7%.
- Lactosa: No inferior al 4%.
- Proteínas: No inferior al 5%.
- Acidez (Dornic): 23 °C máxima.
- Extracto seco total: No inferior al 17,5%.

Para obtener una leche limpia, con reducida contaminación y carga microbiana, el ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el máximo esmero e higiene posibles. Ésta será conservada a una temperatura de entre 3 y 4 °C, para evitar el desarrollo microbiano, mediante la utilización de técnicas frigoríficas para el enfriamiento y conservación de la leche antes de su recogida. Su recogida y transporte se realizará en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o cualquier otro sistema que garantice que la calidad e higiene de la leche no se deteriore.

ELABORACIÓN Y MADURACIÓN DEL QUESO

La zona de elaboración y maduración del «Queso Zamorano» coincide con el área geográfica de producción de leche. Las técnicas utilizadas en la manipulación de la leche y queso, el control de elaboración, maduración y conservación seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el reglamento de esta denominación de origen, en todo caso tendente a obtener productos de la máxima calidad y con los caracteres tradicionales del «Queso Zamorano».

COAGULACIÓN

La coagulación de la leche se provocará con cuajo que se ajuste, en cuanto a su identidad y pureza, a la norma establecida en la Orden del Ministerio de Relaciones con las Cortes de 14 de enero de 1988 (.Boletín Oficial del Estado" de 20 de enero). Para este proceso, la dosis de cuajo será la precisa, la temperatura de la cuajada oscilará entre 28 y 32 °C y el tiempo de coagulación entre 30 y 45 minutos.

CORTE Y RECALENTADO

La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de entre 5 y 10 mm de tamaño. Posteriormente se agitará toda la masa y se procederá a un recalentamiento de la misma hasta alcanzar, de modo paulatino, una temperatura máxima de 40 °C.

MOLDEADO Y PRENSADO

Su modelado se realizará en moldes que proporcionen la forma característica de este queso. Dichos moldes tendrán el tamaño preciso para que los quesos, una vez curados, presenten la forma, dimensiones y peso que establece el reglamento de esta denominación de origen. El prensado se realizará en prensas adecuadas a este fin.

SALADO

Puede ser húmedo o seco, siendo posible la aplicación de ambas modalidades. Sólo se utilizará, como máximo 22% de cloruro sódico y la duración máxima será de treinta y seis horas en caso de inmersión en salmuera.

MADURACIÓN

La maduración y posterior conservación de los quesos tendrá una duración no inferior a cien días contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiriera sus características peculiares.

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO

El «Queso Zamorano» es de tipo graso, elaborado con leche de ovejas de las razas Churra y Castellana y con una curación mínima de cien días.

El consejo regulador de la denominación puede autorizar, el uso de la mención “**artesano**”, cuando el queso haya sido elaborado con leche cruda, utilizando cuajo de origen animal, y de acuerdo con la normativa vigente establecida al efecto para justificar la referida calificación.

Al término de su maduración presentará las siguientes características:

- Físicas:
 - Forma: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
 - Altura: Hasta un máximo de 14 cm.
 - Diámetro: Hasta un máximo de 24 cm.
 - Peso: Hasta un máximo de 4 kg.
 - Corteza: Dura, de color amarillo, pálido o gris oscuro, y bien definida.
 - Pasta: Firme y compacta de color variable desde el blanco hasta marfil-amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte. Aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar.
- Físico-químicas:
 - Grasa: No inferior al 45% sobre el extracto seco.
 - Extracto seco: Mínimo 55%.
 - Proteína total: Mínimo 25%.
 - PH: 5,1 a 5,8.

Los quesos deberán presentar las características relacionadas y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente las referidas a color, aroma y sabor. Los quesos que no hayan alcanzado, a juicio del consejo regulador, las características exigibles no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y serán descalificados en la forma establecida en el reglamento de esta denominación de origen.

EL CONSEJO REGULADOR

El consejo regulador es un órgano desconcentrado del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomienda el reglamento de esta denominación de origen y la restante legislación vigente. Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.
- En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros de su competencia:
 - Registro de ganaderías.
 - Registro de industrias de elaboración o queserías.
 - Registro de locales de maduración y conservación.

El consejo regulador estará constituido por:

- Un presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del consejo regulador.
- Un vicepresidente, designado en la misma forma que el presidente.
- Cinco vocales, en representación del sector productor de leche, elegidos por y entre los titulares de ganaderías inscritas en el registro de ganaderías.
- Cinco vocales, en representación del sector elaborador de quesos elegidos por y entre los titulares de industrias elaboradoras inscritas en el registro de industrias de elaboración o queserías.
- Un representante designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y otro por la Junta de Castilla y León, con especiales conocimientos sobre ganado ovino y/o industrias lácteas, que asistirán a las sesiones del consejo regulador, con voz, pero sin voto.

QUESO DE BURGOS

El **queso de Burgos** es un típico de la [provincia de Burgos \(España\)](#) y uno de los más representativos de [Castilla y León](#).

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

Es un queso blanco, blando y acuoso, originariamente elaborado con leche de oveja, si bien actualmente tiende a usarse leche de vaca o mezcla de ambas.

Para comprender el tipo de queso que se produce en cada lugar hay que tener en cuenta, entre otros, los factores climatológicos. En el sur de España se producen quesos de pasta dura porque era la manera de transformar la leche en otro producto más duradero (la leche no duraba más de un día porque afloraban microbios). Sin embargo, en Burgos, al ser una ciudad con una temperatura baja, debido a su altitud, era posible mantener este queso sin que fuera necesaria su curación, su caducidad no se prolongaba a más de 10 días, pero debido a la mejora de los procesos productivos con los que se elabora, nuevos procedimientos de ultrafiltración anterior a su coagulación, cada vez más asépticos, se ha prolongado a alrededor de 30 días. Su producción alcanza las 35.000 toneladas anuales.



USOS

Se suele tomar acompañado de miel, membrillo o nueces (postre conocido como «del abuelo»), o bien en ensalada. Su consumo ha aumentado en los últimos años, ya que se trata de un producto muy saludable y natural, con alto valor proteínico.

FORMATOS

Se puede encontrar en diversos formatos:

- Tarrina 500 g
- Tarrina 250 g
- Queso de 2 kg
- Packs con porciones individuales

QUESO DE VALDEÓN

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

CARACTERÍSTICAS

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

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



Recientes investigaciones llevadas a cabo por la Universidad de León han hallado la presencia del anticancerígeno Andrastina

MATÓ

El **mató** es un tipo de queso fresco, típico de la gastronomía de Cataluña. Tiene menos grasa que la mayoría de los otros quesos. Su origen es medieval y tradicionalmente se elaboraba con leche de cabra u oveja.

CARACTERÍSTICAS

Se fabrica de forma artesanal haciendo hervir la leche y coagulándola con un elemento vegetal (*Cynara cardunculus*), jugo de limón o un elemento animal (cuajo). El producto que resulta se filtra mediante un trapo en recipientes de mimbre o caña. Se obtiene así una masa pastosa de color blanco, ligeramente dulce por efecto de la concentración de la lactosa de la leche.

La fabricación industrial utiliza el mismo principio físico-químico pero se utiliza leche pasteurizada y depósitos de acero inoxidable de gran capacidad.

USOS

El mató se consume como postre. Puede hacerse espolvoreado con azúcar aunque la forma más tradicional es la que utiliza miel para endulzarlo, dando origen al *mel i mató*.



TORTA DEL CASAR

La **torta del Casar** es un queso español con DOP de ámbito europeo por el Reglamento (CE) 1491/2003 de la Comisión Europea. Se trata de uno de los quesos más reconocidos de Extremadura.

ZONA GEOGRÁFICA

Aunque muchas personas creen que este queso sólo se fabrica en Casar de Cáceres, la zona geográfica que comprende la elaboración de la Torta del Casar engloba 36 términos municipales dentro de las comarcas cacereñas de los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, ocupando así 400.000 hectáreas.

Es una zona que queda al norte de la Sierra de San Pedro, límite con la provincia de Badajoz, los ríos Almonte al este y Tajo al norte. Es una planicie esteparia surcada de noroeste a sudeste por la Sierra de Fuentes, de suelos arenosos, de poca fertilidad y escaso espesor con frecuentes afloramientos rocosos. El clima es continental, con veranos largos y calurosos, inviernos suaves y cortos y unas precipitaciones de 300-500 ml al año. La flora está fundamentalmente constituida por plantas herbáceas de gran valor nutritivo, pero escaso desarrollo, existiendo también restos de vegetación arbustiva y arbórea del tipo quercus.



HISTORIA

Toda esta zona geográfica ha sido siempre de trashumancia y pastoreo, regulándose las cañadas como caminos de obligado uso para rebaños según las normas de la Mesta, aprobadas en 1273. Un Privilegio Real del rey Sancho IV otorgó a la aldea del Casar una tierra a su alrededor para que el ganado pudiera pastar allí libremente (1291), época en la que este queso sirvió incluso como forma de pago. En 1791 se menciona el queso de oveja del Casar de Cáceres en los Interrogatorios de la Real Audiencia, siendo la primera documentación de este queso.

ELABORACIÓN

Se elabora con leche cruda de oveja entrefina. Se cuaja con cardo silvestre (*Cynara cardunculus*) entre 28 y 32 °C y durante un tiempo de 50 a 80 minutos, lo que consigue que se mantenga en su interior una crema casi líquida que es la principal característica de dicho queso.

Después de cuajar la leche se corta hasta tener granos de tamaño fino, tipo grano de arroz. Luego se mete la cuajada en moldes cilíndricos y se prensa durante 3-8 horas. La salazón que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. Luego

se deja madurar durante, al menos, 60 días, en condiciones de 4 a 12 °C de temperatura y entre un 75 y un 90 % de humedad relativa.

En las etiquetas, contraetiquetas y otros sistemas destinados a identificar los productos amparados deberán destacar el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar», así como todas aquellas indicaciones que estipule la legislación vigente en la materia.

CARACTERÍSTICAS

La materia grasa sobre extracto seco es de un mínimo 50 %. La torta del Casar tiene forma de cilindro de una altura entre 5 y 7 cm. Se pueden hacer en dos tamaños:

- a) Pequeña: 11-13 cm de diámetro y un peso entre 500 y 700 g.
- b) Grande: 14-17 cm de diámetro y un peso entre 900 y 1000 g.

En cuanto a las características organolépticas, ha de señalarse que tiene una corteza semidura, con color entre amarillo y ocre. La pasta va de blanda a untada, de color blanco a amarillento, de corte cerrado, pero blanda y untada, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos en el corte. Desprende un olor intenso. En cuanto a su sabor, es intenso, con un suave amargor motivado por el uso del cuajo vegetal.

CÓMO CONSUMIR Y CONSERVAR

Para consumirla comúnmente se le rebana la corteza superior (que a la postre servirá de tapa) y se unta la crema de su interior en pan. Para abrir la **Torta del Casar** se recomienda cortar la capa dura de arriba a modo de *tapadera*, de tal forma que cuando se haya terminado de consumir pueda taparse para que no se reseque.

Es preferible *no guardarla en el frigorífico*; una despensa o armario no muy cálido es el lugar idóneo para disfrutar de la **Torta del Casar**. Pero si no es posible, se guarda en la nevera y se saca un rato antes de la hora prevista de su consumo para que tome temperatura.

También se puede elaborar una Torta de Carne con los restos del queso ya terminado. Introduciendo carne picada frita y cebolla frita en el interior. Una vez hecho esto, se introduce en el horno a 200 °C entre 10 y 15 min.

QUESO DE LA SERENA

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

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

ELABORACIÓN

El ordeño de la oveja se realiza de forma artesanal. La producción láctea de la merina es escasa y típicamente se requieren de 12 a 20 ovejas para producir un kilogramo de queso.

La leche se mezcla con un cuajo vegetal que es la flor del cardo silvestre (*Cynara cardunculus*). Esto es, los carpelos de color púrpura de la flor del cardo silvestre son los responsables de la transformación de la leche en queso.

La coagulación se produce lentamente, separándose el suero de la masa o cuajada. La maduración dura unas 8 semanas, en que se envuelve la pasta en las pleitas o cinchos de esparto, volteando cada uno o dos días el queso para su elaboración regular. Al terminar esta fase, la pasta es muy blanda, untosa, casi líquida, de color marfil. Por el contrario la corteza es dura y agrietada, de color céreo.



Su conservación más tiempo endurece la pasta interior, dándole un color más amarillo, un sabor más fuerte, un olor intenso y un aspecto de queso curado.

MORFOLOGÍA

El queso es de forma cilíndrica, el lateral de forma convexa, de mayor base que altura, de corteza dura, ligeramente aceitada, con marcas de la pleita, dando un peso normal de 1 [kg](#) (oscilando entre 700 g y 2 kg).

El sabor es ligeramente amargo, que algunos atribuyen al cuajo natural, no es ácido, es poco salado y muy graso, con un regusto picante y persistente al paladar.

La **cremosidad** depende del tiempo de maduración, de modo que se llaman tortas las que presentan la pasta blanda y fluida, siendo la corteza dura. Se desaconseja la ingesta de la corteza.

La forma líquida de la pasta cuando el queso es cremoso o torta invita a servirlo con cuchara e impide que pueda cortarse la pasta exterior por el lateral, pues la masa se

derramaría. Tiene la textura y el color de la leche condensada. Se aconseja servirlo levantando la tapa superior, retirándola y utilizar una cuchara. Por eso este queso, hasta los 60 días desde su producción, es de los que **se sirven con cuchara**

QUESO DE LOS IBORES

El **queso de los Ibores** es un queso elaborado en el Valle del Ibor que es la denominación que recibe una comarca natural de la provincia de Cáceres, Extremadura, España. Es un queso elaborado con leche de cabra y que en la actualidad es Denominación de Origen Protegida. Suele venderse en piezas cilíndricas que pueden rondar entre los 650 g y los 1.200 g.

Se sabe que en el siglo XV se comercializaba este queso ya que existen evidencias documentales acerca de esta actividad que datan de la época. Era costumbre abrir un mercado en la ciudad de Trujillo los jueves de cada semana, mercado abierto desde el 14 de julio del año 1465 que es la fecha en la que Enrique IV de Castilla concedió el privilegio de celebrar mercado franco.

HISTORIA

El queso es un producto cuyos orígenes, tanto en su elaboración como en su comercialización, son ancestrales. El Queso Ibores, tal y como lo conocemos hoy, se produce en la zona de ámbito de esta Denominación de Origen Protegida desde tiempos remotos. No obstante, hay constancia de su comercialización los jueves de cada semana en Trujillo, desde el 14 de julio de 1465, fecha en la que le fue concedido a esta ciudad por Enrique IV de Castilla, el privilegio de celebrar un mercado franco, exento de alcabalas sobre hortalizas, cereales, ganados y sus derivados (carne, queso, leche, etc.). En la localidad todavía se conserva el nombre de una de sus calles como "calle de los Cabreros", por la que solían transitar ganaderos y ganado, como paso obligado para acudir al mercado semanal.

Antaño las transacciones de Queso Ibores se realizaban "por temporada". El ganadero, a la vez que quesero, se comprometía a entregar al "afinador", (persona que se dedicaba a almacenar y madurar los quesos para su venta posterior) todo el queso obtenido durante la temporada de producción, y éste quedaba obligado durante dicho periodo a la adquisición de todo el producto a los precios del mercado. Los tratos se cerraban y formalizaban verbalmente, como única garantía de compromiso por ambas partes.



Por otra parte, en la localidad de Jaraicejo se solicita en febrero de 1940 la celebración de un mercado semanal que es concedido en enero de 1945. Mercado al que podían concurrir cuantos artículos y productos fuesen susceptibles de peso y medida. Con el tiempo el mercado quedó reducido a la compra-venta de quesos de cabra, concurriendo cada semana desde enero a julio, los productores de los pueblos más cercanos.

En la actualidad y debido fundamentalmente a la importancia de los sectores lecheros y queseros en la zona de Extremadura, se comienza a celebrar en Trujillo en 1986, con carácter anual, la Feria Nacional del Queso, a la que concurren los mejores productos queseros de todo el país, e incluso extranjeros.

Dicha Feria se ha ido consolidando con el paso de los años en la más importante del sector a nivel nacional, y prueba fehaciente de ello es la celebración a finales de abril y comienzos de mayo de 2001 de su XVI edición. En su certamen el "Queso Ibores" siempre se ha destacado como un producto fundamental y genuino de esta tierra, como así lo atestiguan los premios y galardones recibidos.

CARACTERÍSTICAS

El Queso Ibores es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida. El Queso Ibores al término de su maduración presenta las siguientes características:

Físicas: De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa, su Altura Oscila entre 5 y 9 centímetros, con un diámetro de 11 a 15 centímetros y con un peso entre 650 y 1200 gramos. Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones producto de los diversos mohos, desde el grisáceo en corteza natural, al rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillos en los quesos untados en aceite. La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura mantecosa, y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños poco abundantes y desigualmente repartidos.

Químicas: Grasa mínima del 45% sobre extracto seco. Extracto seco mínimo del 50%. Ph: de 5,0 a 5,5. Proteína total sobre extracto seco 30%. CINA: 4% como máximo.

Organolépticas: Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda. Sabor franco característico, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

MÉTODO DE OBTENCIÓN

Leche cruda, con las mejores condiciones higiénicas y sanitarias, procedente de cabras Serranas, Verata, Retinta y sus cruces. La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes autorizadas. El proceso de cuajada se realizará a una temperatura de entre 28 y 32 °C, en un tiempo de 60 a 90 minutos. Esta cuajada se someterá a cortes sucesivos hasta conseguir granos de 5 a 10 mm. Para el moldeado se introducirá la cuajada en moldes cilíndricos autorizados, y una vez realizado, se someterá a un prensado mediante los equipos adecuados durante 3 a 8 horas, a presiones de 1-2

kg/cm². La salazón puede ser seca o húmeda, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20 Bé. El Queso Ibores necesita un periodo mínimo de maduración de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos "Artesanos" los elaborados por los productores con leche procedentes de sus propios rebaños y con un periodo de maduración mínimo de 100 días.

ZONA DE PRODUCCIÓN

La zona de producción apta para la elaboración del Queso Ibores abarca los municipios comprendidos en las comarcas naturales de Los Ibores, Villuercas, La Jara, y Trujillo en el sureste de la provincia de Cáceres y son los siguientes:.

RAZAS CAPRINAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"

Las cabras Retintas, Serranas y Veratas y sus cruces, caracterizadas por unas cualidades particulares como son su gran rusticidad y capacidad de adaptación a condiciones extremas del clima y del terreno, han constituido tradicionalmente los tipos de raza que se explotan en la zona de producción del Queso Ibores. Esto es debido a que otros tipos de razas no son capaces de alcanzar este nivel de adaptación en régimen de pastoreo extensivo o semiextensivo, dadas las condiciones orográficas de estas comarcas naturales:

La raza caprina Retinta Debe su nombre al color de su capa. Su cornamenta está muy desarrollada y con forma Prisca. Con un peso en vivo de las hembras adultas en torno a 45 kg, tienen unas cualidades particulares que le confieren una gran resistencia y adaptabilidad a condiciones extremas. Como datos, podemos decir, que tiene unas lactaciones completas de 200-300 días que producen unos 250 litros de leche. En condiciones de semiestabulación puede llegar a los 350-400 litros. En la actualidad esta raza esta en peligro de extinción ,el número de cabezas en Extremadura no superan las 624, de las cuales 401 están en la provincia de Cáceres.

La raza caprina Serrana También llamadas de las mesetas, es de capa blanca, negra y mixta. Su cornamenta es de tipo lira. Con un peso medio de 50 kg tiene una lactaciones medias de 180-200 días, obteniéndose unas producción media de 200-300 litros de leche. Es una raza de aptitud mixta con una gran rusticidad, lo que la hace adecuada a las tradicionales formas de explotación que tiene lugar en la zona de producción y elaboración del Queso Ibores. A ésta raza pertenecen el mayor número de animales de los que se obtiene la leche que da origen al "Queso Ibores". En Extremadura, el número de cabezas asciende a 210.000, de las cuales más del 53% se localizan en la provincia de Cáceres.

La raza caprina Verata Debe su nombre a la región cacereña de la Vera, también se les denomina 2cabra castellana", "cabra de los Montes de Toledo", "cabra oscura o común". El pelo es corto y brillante en las hembras y de longitud media en los machos, las tres

coloraciones esenciales son: negro, cárdeno, y castaño, los cuernos, desarrollados con nacimiento vertical particularmente en los machos, de base ancha, adquieren forma espiral afuera y arriba. El cuello es largo y fino en las hembras, musculado y potente en los machos, el tronco bien desarrollado, espalda amplia, gruta corta y recta en el macho, más amplia y ligeramente caída en las hembras. Las mamas de tipo cónico y pezones de tamaño medio, dirigidos hacia delante. Las extremidades de línea estilizada son musculadas y fuertes, sus pezuñas de tamaño medio y bien constituidas de color negro.

Geográficamente el área de explotación limita al norte en la parte más occidental del sistema central, y al sur por los Montes de Toledo, en la confluencia de las regiones agrarias del Duero, Centro y Extremadura, en una amplia zona que se extiende fundamentalmente por las provincias de Cáceres, Toledo y Ávila.

En cuanto a la reproducción, el índice de fertilidad es elevado, generalmente se produce un parto por cabra y año aunque puede ser de dos cada tres años y la paridera tiene lugar normalmente en dos épocas del año, en los meses de octubre-noviembre y en marzo-abril

La raza verata produce cabritos que se venden con un peso en vivo de 7-8 kg al destete entre 30-35 días de vida, así como el denominado tipo pascual que con un peso de 20-28 kg y la edad del animal es de unos 4 meses.

La producción de leche varía de unos ganados a otros según el sistema de explotación y sobre todo las características de los pastos ya que se trata de una raza ligada al sistema de pastoreo extensivo, antaño se hacían dos ordeños diarios, de mañana y de tarde, actualmente es de un ordeño diario, la leche va destinada más frecuentemente a las industrias o centrales lecheras para su transformación en quesos.

ARZÚA-ULLOA

Arzúa-Ulloa (queso de Lugo o queso de Chantada), queso elaborado con leche de vaca de raza rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. La que puede ser de leche natural entera, cruda o pasteurizada. Su denominación de origen proviene de las regiones de Arzúa y Ulloa.

Se lo conoce principal y tradicionalmente en Galicia, como en sus diversas localidades aledañas, aún por su amplia fabricación.

DESCRIPCIÓN

El queso amparado por la D.O. Arzúa-Ulloa se elabora exclusivamente con leche de vaca. Esta leche no podrá contener calostros, conservantes, inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso. En su composición cumplirá los parámetros legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.

Los quesos se presentan en piezas y van provistos de una etiqueta comercial en la que figura de manera destacada la mención de «Denominación de Origen», y una contraetiqueta expedida y controlada por el «Consejo Regulador».

La Denominación de Origen Arzúa-Ulloa ampara los siguientes tipos de quesos:

Arzúa-Ulloa. Es un queso de pasta blanda, elaborado con leche cruda o pasteurizada, tiene un período de maduración mínimo de seis días, y presenta forma lenticular, o cilíndrica con los bordes redondeados. Su corteza es fina y elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa. La pasta es de color uniforme, entre blanca marfil y amarilla pálida, y tiene aspecto brillante, sin grietas, presentando pocos ojos, pequeños, angulosos o redondeados y de distribución irregular, más en el elaborado con leche cruda que en el elaborado con leche pasteurizada.

Arzúa-Ulloa de Granxa. Elaborado con leche cruda o pasteurizada, con la particularidad de que ésta procede en su totalidad de vacas de la propia explotación. Las características generales de este queso coinciden con las descritas anteriormente.

En ambos tipos, lo más común es que se utilice leche cruda solamente si el queso se hace en el mismo lugar donde se recoge la leche, pues minimiza el riesgo de que la leche se estropee.

Su diámetro varía entre los 120 a los 260 mm, y su altura entre 50 a 120 mm, aunque la altura no puede ser mayor que el radio. Su masa debe estar entre 0,5 y 3,5 kg. Tiene un mínimo de 45% de extracto seco y un mínimo de 45% de grasa sobre el mismo; su contenido en proteínas es de mínimo 35% sobre extracto seco. En la materia no grasa, tiene un porcentaje de agua de 68%-73%.¹

Las características sensoriales de los quesos Arzúa-Ulloa y Arzúa-Ulloa de Granxa son el aroma inicialmente a leche fresca y yogur, apareciendo aroma a mantequilla conforme madura, junto con matices de vainilla, nata y nueces. El sabor es ligeramente salado, con un característico punto de acidez. La masa del queso es lisa, y soluble en la boca. La textura es untuosa debido a la proteólisis que se produce durante la maduración.

Arzúa-Ulloa Curado. Elaborado con el mismo tipo de leche, tiene un período de maduración mínimo de seis meses. Su forma también es lenticular o cilíndrica, y la cara horizontal superior puede ser ligeramente cóncava.

Presenta una corteza no diferenciada de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto graso. Su masa oscila entre 0'5 a 2'0 kg. El diámetro está comprendido entre los 120 a los 200 mm, y su altura entre 30 a 100 mm.

Es el queso conocido tradicionalmente en gallego como *queixo da nabiza*, *queixo do tempo dos nabos* o *queixo do ano*, en castellano *queso de la nabiza*, *queso de la época de los grelos* o *queso del año*, respectivamente. Esta última expresión hace referencia a que se solía guardar de un año para otro.

Su pasta, amarilla intensa, es muy compacta, en el que resalta un fuerte aroma a mantequilla ligeramente rancia. La sensación olorosa es penetrante y picante. El sabor es predominantemente a mantequilla, con ligeras notas a vainilla y frutos secos. En su composición presenta como mínimo 65% de extracto seco y un mínimo de 50% de grasa sobre el mismo.

ZONA DE ELABORACIÓN

La elaboración del queso amparado bajo la denominación de origen Arzúa-Ulloa se limita a una determinada zona geográfica que abarca un total de 24 municipios.² La zona de producción abarca un área quesera común, de gran tradición enmarcada entre las dos orillas del [río Ulla](#).

Comprende las provincias de [La Coruña](#), [Lugo](#) y, próximamente, [Pontevedra](#), en los siguientes municipios:

- Provincia de La Coruña: [Arzúa](#), [Boimorto](#), [El Pino](#), [Touro](#), [Curtis](#), [Vilasantar](#), [Mellid](#), [Santiso](#), [Sobrado](#), [Toques](#), [Frades](#), [Mesía](#), [Órdenes](#), [Oroso](#), [Boqueijón](#) y [Vedra](#).
- Provincia de Lugo: [Antas de Ulla](#), [Monterroso](#), Palas de Rey, [Carballedo](#), [Chantada](#), [Taboada](#), [Friol](#), [Guntín](#) y [Puertomarín](#).
- Provincia de Pontevedra: [Golada](#), [Dozón](#), [Lalín](#), [Rodeiro](#), [Silleda](#), [Villa de Cruces](#) y [La Estrada](#).

Los municipios de la provincia de Pontevedra y el de Vedra (A Coruña) todavía no forman parte oficialmente del área geográfica de la denominación de origen.

SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN

Este producto es ideal para ser acompañado con miel o membrillo si se toma al natural; pero también es muy adecuado para la cocina, ya que debido a su suavidad acompaña bien los sabores sin llegar a enmascararlos. Funde muy bien, por lo que se aconseja en platos al horno con verduras o huevos. Bueno también para freír. Es un queso que puede llegar incluso a ser untable por ejemplo sobre panes de avena, cereales, maíz. Si se toma con vino, es preferible decantarse por tintos con cuerpo, viriles, con vigor y buen buqué. La temperatura óptima para su consumo es la ambiente entre 15 a 22°C.

QUESO DE TETILLA

El **queso tetilla** es uno de los quesos más representativos de la gastronomía de Galicia(España) y se trata de uno de los quesos con denominación de Origen. Está elaborado fundamentalmente con leche pasteurizada de vaca de las razas gallegas, con una maduración mínima de 7 días. Su forma cónica, cóncava-convexa, es la que le da nombre, porque recuerda a una mama o «tetilla»; esta forma le viene dada por los embudos en los que se deja cuajar la leche al inicio de su elaboración, característica que comparte con otras especialidades queseras gallegas, como el queso de San Simón. Posee Denominación de Origen desde 1992.



CARACTERÍSTICAS

Posee un sabor suave, de textura algo cremosa y sabor ligeramente ácido y salado suave. El aspecto exterior es de una corteza dura de color amarillo paja. La pasta interior del queso es blanda. Se vende en piezas con forma de peso aproximado de 1 kg.

HISTORIA

Ya en el siglo I d. C. Plinio habla de unos sabrosos quesos de la Gallaecia a los que él llama "mamulas lactem" (mamillas de leche).² Sin embargo, hay teorías que aseguran que este queso procede de un convento de monjas del siglo XI,² aunque lo que sí está claro, es que Galicia siempre ha sido tierra ganadera y que los pastores de vaca Rubia Gallega, disponían de leche suficiente para la elaboración de queso. La tetilla, era típica de la parte este de La Coruña, que limitaba con Lugo, en los pueblos de Curtis, Arzúa y Melide. Con la festa do queixo, este tipo de queso, al igual que otros tipos de Galicia, han ido cobrando fuerza y protagonismo. La historia de este queso coincide con la del Ulloa.



ELABORACIÓN

El queso tetilla se elabora con la leche de las vacas que pacen en la cordillera costera. Los maestros queseros modelaban los quesos a mano. La leche se cuaja y calienta entre los 28 y los 32 °C, adicionando en este proceso cuajo natural, la masa se corta en grano grande y una vez está firme éste, se llenan los moldes o cuncas, que son ligeramente prensados para que el suero se expulse, el proceso finaliza con el salado de las piezas en la salmuera. Originariamente, la sal se adicionaba en la masa. La maduración se hace en ambiente fresco y húmedo propio de tierras gallegas, éste dura entre 10 y 30 días.

SERVIR

Es un queso de textura pastosa que debe conservarse en sitio fresco, pero que debe ser sacado unas horas antes de ser consumido. Puede ser comido tal cual o, debido a su textura, untado en unas tostadas. Se puede acompañar de una copa de vino tinto joven o un albariño.

QUESO SAN SIMÓN DA COSTA

El queso **San Simón da Costa** es un queso ahumado español de leche de vaca. Tiene en tramitación expediente de reconocimiento como DOP a nivel europeo. En tanto se produce, queda transitoriamente protegido por el Reglamento de la Denominación de Origen protegida «San Simón da Costa», aprobado por la Consejería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Junta de Galicia el 18 de noviembre de 2004 y ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España por Orden APA/1540/2005, de 17 de mayo (BOE de 30.5.2005). Esta protección nacional transitoria cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre el registro solicitado.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Se elabora en España, concretamente en la [comarca de Terra Chá](#) en la [provincia de Lugo \(Galicia\)](#), esto es, los [municipios](#) de: [Vilalba](#), [Muras](#), [Xermade](#), [Abadín](#), [Guitiriz](#), [Begonte](#), [Castro de Rei](#), [Cospeito](#) y [A Pastoriza](#).

HISTORIA

Los orígenes del queso “San Simón da Costa” se remontan, según la leyenda, a los pueblos que durante la cultura castreña se asentaron en las zonas próximas a los montes de la Sierras de A Carba y de O Xistral.

En el oscurantismo cultural de la Edad Media se pierde cualquier fuente escrita sobre este queso, pero el hecho de que su elaboración haya llegado hasta nuestros días es una prueba de su presencia en la vida cotidiana de la época; ya fuera como parte de la alimentación familiar o como pago de impuestos a la nobleza o al clero, o como regalo para alguien a quien se tenía en alta estima. En la exposición estatal celebrada en 1857 en la madrileña montaña de Príncipe Pío. Los empresarios lucenses concurren con cuarenta especies de productos diversos, además de veintiséis plantas medicinales y cincuenta y siete variedades de maderas. Un artículo publicado en el periódico La Aurora del Miño, en el mes de septiembre de dicho año, se hace eco de esta representación: “el trigo tremesino, nabos, guisantes verdes, castañas verdes que son uno de los principales alimentos del labrador de esta provincia, aguardiente y éter sulfúrico extraídos del madroño, mantequilla perfectamente imitada a la de Flandes, quesos de San Simón, lino, plantas medicinales...”



En 1892 el Ayuntamiento de Villalba aprueba la cuenta de la adquisición de 2 quesos de San Simón, por un importe de 20 pesetas, para enviar a la Exposición de Chicago. Este dato aparece recogido en el libro Villalba en el siglo XIX de D. Antonio Peña Novo.

En la Exposición de Industrias Lácteas que se celebró en Madrid en 1913, la Diputación Provincial de Lugo presentó un lote de quesos de San Simón. Cuando el rey Alfonso XIII visitó dicha Exposición, al ver el tamaño, forma y aspecto de los quesos de San Simón, se interesó por conocer detalles de su fabricación; de todo ello fue ampliamente informado por el entonces Inspector de Veterinaria de Lugo, Sr. Armendáriz.

En el año 1932, el periódico Faro Villalbés, publicaba en su ejemplar de 10 de agosto, un artículo firmado por el veterinario Rof Codina, en el que hace una descripción de este queso y, entre otras cosas, señala: “En el tercer concurso nacional de ganados de Madrid, los quesos que más llamaron la atención del público pudiente fueron los quesos de San Simón que expuso en la sección de productos lácteos la Diputación de Lugo. La Casa Lardy, ante el éxito, solicitó se le enviasen mil kilos mensuales (...)” En la comarca de Villalba, donde se fabrica el queso de San Simón, como industria casera existe en casi todas las aldeas la de fabricación de zuecas, calzado que se hace de la madera del abedul, y esta es la causa del empleo de las citadas virutas para el ahumado de los quesos (...)”.

El autor Carlos Compairé, en su Estudio, tipificación y mejora de los quesos gallegos, del año 1961, realiza un exhaustivo análisis del queso San Simón: “La forma de estos quesos es típica y posiblemente exclusiva de ellos en el mundo (...) Es un queso de aspecto brillante y color oscuro debido al ahumado, que varía en su grado dando tonalidades desde color grueso a color castaño. La corteza es gruesa y dura debido al escaldado que sufre después de su fabricación y moldeo y a la acción curtiente del ahumado. El brillo es debido fundamentalmente al escaldado y afinado manual(...)”.

En la publicación Villalba y su jurisdicción (1963) del autor Vicente Otero Cao, figura el apartado “Milenarias industrias villalbesas”, y bajo el epígrafe “los típicos quesos de San Simón”, se cita textualmente: “Esta industria de artesanía se viene sucediendo desde varias generaciones, sin que nadie pueda precisar fechas de su comienzo; lo que sí puede decirse es que esta típica forma de queso en pirámide, es exclusiva de esta parroquia llamada de San Simón de la Cuesta (da Costa)”.

En el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996, se recoge una amplia descripción del queso San Simón: “Queso tradicional gallego, de elaboración casera y artesanal, que mantiene intactas las pautas de elaboración ancestrales(...) Su forma típica y el ahumado son características claves para su identificación(...)”.

Actualmente el queso San Simón da Costa atraviesa una etapa de consolidación en nuevos mercados tanto en Europa como en otros continentes.

ELABORACIÓN

Se fabrica con [leche de vaca](#), cruda o [pasteurizada](#), procedente de las razas [rubia gallega](#), [pardo alpina](#), [frisona](#) y de sus cruces entre sí. Este ganado se alimentará de forma tradicional, siendo objetivo del consejo regulador favorecer el aprovechamiento directo de los [pastos](#), valorándose positivamente el empleo de especies forrajeras características de la zona, como el nabo forrajero ([Brassica rapa](#)) y la col forrajera ([Brassica oleracea](#)).

Se [coagula](#) con [cuajo](#) animal u otros [enzimas](#) coagulantes autorizados, debiendo potenciarse la recuperación y uso de cepas autóctonas. Después de cuajar la leche se procede a cortar la cuajada en granos de 5-12 mm de diámetro. Luego se moldea, se prensa durante un mínimo de 3 horas y se sala con [salmuera](#). Después se deja madurar durante un mínimo de 45 días para el formato grande y 30 días para el pequeño o "bufón"; durante ese tiempo se voltean y limpian. Al final de la maduración se procede [alahumado](#) del queso, siempre utilizando [madera](#) de [abedul](#) sin [corteza](#).

CARACTERÍSTICAS

La materia [grasa](#) en extracto seco es de un mínimo del 40% y un máximo de 60%. Tiene forma característica, de [pera](#), rematada con un [pezón](#) o [pico](#) en su vértice. Se maduran y se ahuman ligeramente en armarios de madera con trozos de [abedul](#). La [corteza](#) es lisa, dura, con aspecto de cera, brillante y de color pardo; tiene entre 1 y 3 [milímetros](#) de espesor. La pasta es semidura y la textura resulta cremosa. Tienen ojos irregulares de pequeño tamaño. El color varía según su grado de maduración, del blanco en los frescos al amarillo en los maduros. El sabor es suave, con toques de picante, muy poco graso, con poca sal y con aromas a humo de abedul.

CEBREIRO

Cebreiro es un [queso](#) de [leche](#) de [vaca gallego](#), cuya inscripción en el registro europeo de [denominaciones de origen protegidas](#) se encuentra en tramitación ([2008](#)).

ZONA GEOGRÁFICA

Se elabora en los [municipios lucenses](#) siguientes: [Baleira](#), [Baralla](#), [Becerreá](#), [Castroverde](#), [Cervantes](#), [Folgo do Courel](#), [A Fonsagrada](#), [Láncara](#), [Navia de Suarna](#), [As Nogais](#), [Pedrafita do Cebreiro](#), [Samos](#) y [Triacastela](#).

Toda esta zona presenta un [clima oceánico](#) de [montaña](#). Las actividades agrícolas se encuentran muy limitadas por las características [continentales](#), en particular por las frías temperaturas y la presencia de [heladas](#) durante la mitad del año. Es un territorio más favorable para la actividad [ganadera](#), por la presencia de buenos [prados](#) naturales y [pastos](#).

HISTORIA

Se atribuye su origen a los primeros monjes que se instalaron en el poblado de O Cebreiro, lugar en el que el Camino de Santiago Francés entra en Galicia. Dos docenas de quesos de Cebreiro se remitían anualmente a Portugal, para consumo de la Casa Real portuguesa durante el reinado de Carlos III.

En el libro «Geografía General del Reino de Galicia» (1936), se recoge información relativa al queso del Cebreiro, de sus características y forma de elaboración. Posteriormente, y ya en los años 1960, Carlos Compañé Fernández publicó diversos estudios sobre estos quesos.

ELABORACIÓN

Este queso se elabora a partir de leche entera pasteurizada de vaca de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí. Sigue un proceso de producción que comprende una primera fase de pasteurización de la leche, para pasar luego a la coagulación, con cuajo animal o con otros enzimas coagulantes autorizados. Luego se corta la cuajada en bloques de 10-20 mm de diámetro.

Tras un primer desuerado en la propia cuba, la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado, permaneciendo colgados de 5 a 10 horas. Después se amasa la cuajada para hacer una pasta uniforme de tacto arcilloso y se sala con cloruro sódico. Se mete en moldes para el prensado final. Luego, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre 2 y 6 °C durante un tiempo de



maduración mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir al mercado. Es opcional seguir un proceso de curado posterior, en bodegas con una humedad relativa entre el 70 y el 80 % y una temperatura entre 10 y 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días. Los quesos curados indicarán en su etiquetado esta característica. Los quesos deberán llevar una contraetiqueta numerada.

CARACTERÍSTICAS

La materia [grasa](#) es de un mínimo 45 % y máximo 60 %, sobre extracto seco. Tiene una forma peculiar, de [hongo](#) o [gorro de cocinero](#), con una altura de unos quince [centímetros](#) en total y un peso que varía entre los trescientos [gramos](#) y los dos [kilos](#).

Se trata de un queso madurado, que puede presentarse tanto tierno como curado. El queso fresco no tiene corteza diferenciada, y su masa es blanca y untuosa, con un sabor [lácteo](#) algo [ácido](#). Cuando está curado tiene la corteza poco diferenciada; la pasta es amarillenta pudiendo ser de amarillo intenso, y firme, adquiriendo un sabor un tanto metálico, picante y lácteo, con aroma característico.

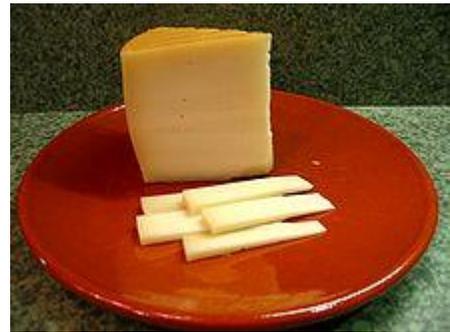
QUESO IDIAZÁBAL

El queso **Idiazábal** es aquel que corresponde al elaborado en el [País Vasco](#) y en [Navarra](#) (excepto los municipios integrantes del [valle de Roncal](#)) íntegramente con leche de [oveja](#) de las razas [Latxa](#) y carranzana. Es un queso graso con una maduración mínima de sesenta días, de entre 1 y 3 kg por unidad, prensado y no cocido.

Está declarado patrimonio gastronómico europeo.¹

CARACTERÍSTICAS

- Forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas
- Una altura de 8 a 12 [cm](#)
- Tiene un diámetro de entre 10 y 30 cm
- Con un peso entre 1 y 3 [kg](#)
- La corteza es dura, de color amarillo pálido para los no ahumados y pardo oscuro para los ahumados.
- La pasta es compacta, de color variable: desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños de forma desigual repartidos y en número escaso.
- El porcentaje de grasa no es inferior al 45% sobre el E.S.
- Extracto seco como mínimo 55%.
- pH entre 4,9 y 5,5.
- Proteína total debe ser como mínimo 25 sobre E.S.



SABOR

El sabor del queso Idiazábal es intenso, «llena la boca», equilibrado, limpio y consistente con un marcado carácter «a leche madurada de oveja» y algo de sabor a cuajo natural siempre que haya madurado el tiempo suficiente. Tiene un tono picante y debe haber ausencia de amargor. Su salinidad es media.

Después de una degustación, deja un regusto persistente de su sabor característico.

OLOR

El queso Idiazábal debe tener un olor intenso, penetrante y limpio. Debe haber una ausencia de olores extraños.

TEXTURA

Es un queso compacto con una elasticidad no muy pronunciada, bastante firme, donde se pueden encontrar granulosidades al masticarlo, sin llegar a ser grumoso.

Cuanta más maduración tenga, tendrá menos humedad, y por tanto menos elasticidad y una textura más quebradiza y dura.

ELABORACIÓN

Se necesitan cerca de siete litros de leche pura de oveja cruda sin pasteurizar para elaborar un kilo de queso debidamente madurado. La leche se calienta suavemente en cubas de acero inoxidable hasta llegar a una temperatura de 30 °C.

Se añade el cuajo limpio, seco, triturado y mezclado con sal. La leche se coagula en una media hora hasta formar un gel elástico que se corta con lira en trozos del tamaño de un grano de maíz. Los granos se agitan lentamente y se aumenta la temperatura de la cuba lentamente hasta llegar cerca de los 37 °C. Así se pretende extraer la mayor cantidad posible de suero y conservar sólo las sustancias alimenticias de la leche; es decir, su grasa y proteínas.

Cuando los granos han endurecido suficientemente, se interrumpe el calentamiento y se espera a que los granos se depositen al fondo de la cuba, cubiertos por el suero.

Al introducir los quesos en sus moldes se marcan con un número único por queso. Así se consigue el seguimiento posterior de cada pieza.

Después se pasa por prensa, y seguidamente se pasan a la salmuera y posteriormente se afinan en una cámara de maduración a una temperatura que oscila entre 8 y 15 °C y con una humedad relativa entre el 80% y el 95%.



A lo largo del proceso, aumenta la acidez, que ayuda a su conservación. Este proceso durará como mínimo dos meses, siendo el plazo óptimo para extraer la mejor calidad entre cuatro y ocho meses.

Según la zona, hay una práctica extendida de ahumar el queso; hay zonas como Urbasa, Entzia y otras, donde no se utiliza esta técnica.

La conservación se debe realizar en locales que dispongan de temperatura de entre 10 y 12 °C y humedad adecuada.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El día 1 de octubre de 1987 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratifica la Denominación de Origen Idiazábal. Están acogidas a la Denominación de Origen unas 500 ganaderías y más de 100 queserías, la mayoría de las cuales elaboran el queso con leche de su propia explotación exclusivamente. Tanto la producción de la leche como la elaboración del queso se desarrolla siempre dentro del País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle de Roncal, la cual tiene su propia denominación de origen). El Reglamento de la Denominación de Origen «Idiazábal» y de su Consejo Regulador fue aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1993, del Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación, modificada por la Orden de 23 de marzo de 1999, Orden APA/1855/2002, de 4 de julio y Orden APA/2943/2007, de 27 de septiembre. Igualmente ha sido inscrita como DOP en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas por el Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio.

PRODUCCIÓN ANUAL

Entre todas las explotaciones se producen aproximadamente en cada campaña unos 7.000.000 de litros de leche, convirtiéndose en más de 1.000 t de queso.

VALORES NUTRICIONALES

Dado su elevado contenido en calcio, el queso Idiazábal es un alimento adecuado para prevenir la osteoporosis. Debido a su bajo contenido en hidratos de carbono y por aumentar la secreción de saliva previene de la caries dental al impedir el crecimiento de algunos de los microorganismos que la provocan.

QUESO RONCAL

El **queso de Roncal** es un queso hecho con leche de oveja que se realiza en el [valle de Roncal](#), a orillas del [río Esca](#) en el [Pirineo navarro \(España\)](#).

ZONA GEOGRÁFICA

El último valle navarro en el Pirineo, recorrido por el Esca y formado por los pueblos, las villas, de [Burgui](#), [Garde](#), [Isaba](#), [Roncal](#), [Urzainqui](#), [Uztároz](#) y [Vidángoz](#) que conforman la *mancomunidad de las Siete Villas*, cerrado por altas montañas que rondan los 2.000 [msnm](#) y coronado por la [Mesa de los Tres Reyes](#) tiene pastos y hierbas, que se abren entre los bosques de pinos y hayas, en las que pacen los rebaños de [ovejas lachas](#) que dan la leche con la que se fabrica, artesanalmente, el queso de esos lares.

Los rebaños esparcidos por las campas elevadas a más de 1.000 [msnm](#), como las de [Macizo de Larra-Belagua](#) van dando sus productos que en las manos de los roncaleses se convierten, fruto de los saberes y ritos no escritos, transmitidos de padres a hijos y celosamente guardados, en los apreciados quesos elaborados artesanalmente desde tiempos inmemorables.



HISTORIA DEL PRODUCTO

La vida en los valles navarros está regulada por ordenanzas y leyes ancestrales, ya milenarias. En las ordenanzas del valle de Roncal dice:

En la Mancomunidad del Valle de las Siete Villas, que constituye el valle de Roncal, todo vecino tiene disfrute de pastos y hierbas con toda clase de ganados

El pastoreo, junto con la explotación forestal, han sido las actividades tradicionales en las que se ha basado la economía del valle. Hasta bien entrado el s. XX se han mantenido los usos y costumbres datadas, en sus primeros indicios, al menos desde el siglo XIII.

Ya en el año 882 el rey Sancho García otorgó a los habitantes del valle de Roncal el derecho de bajar sus rebaños de ovejas, en invierno, a pastar a las [Bardenas Reales](#), en la ribera de Navarra, derecho que se ganaron por su coraje en las luchas contra lossarracenos. Todavía la Cañada Real de los Roncaleses, que recorre todo Navarra de norte a sur de Roncal hasta el canal de Tauste en el límite sur con Zaragoza, es recorrida por más de 10.000 cabezas de ganado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En [1981](#) el *Queso de Roncal* recibió la Denominación de Origen de Quesos de España siendo el primero que la recibía. Esto se hizo para defender el producto manteniendo su

calidad y elaboración, de la competencia de otros tipos de queso más comerciales que llegaban incluso a adquirir la denominación de "roncal", sin llegar a serlo, para potenciar su venta.

La actuación del Consejo Regulador es la de potenciar, investigar y controlar la elaboración y homologar una serie de requisitos en todas las queserías y ganaderías. Existe un comité que realiza una cata oficial que da una valoración organoléptica o sensorial de los quesos elaborados.

La zona de elaboración y maduración es exclusivamente los municipios que componen el valle de Roncal y las técnicas las empleadas tradicionalmente en la zona.

Es un queso protegido por el sistema [DOP](#) a [nivel europeo](#) en virtud del Reglamento (CE) 1107/96 de 12 de junio. El Consejo Regulador de la denominación de origen propuso la modificación de su reglamento particular en 2001. Transitoriamente se aplicó esa modificación por Orden de [3 de octubre](#) de [2001](#) hasta que quedó aprobada por la Comisión Europea el 4 de [julio](#) de [2003](#).

PROCESO DE FABRICACIÓN

Los *Quesos de Roncal* son aquellos que están protegidos por la Denominación de Origen Roncal, la cual obliga a un protocolo rígido en actuaciones y tiempos, así como de materia prima, que garantizan la autenticidad del producto y de la forma de elaboración, apegada a la tradición del lugar.

El tiempo de elaboración es el comprendido entre los meses de diciembre y julio. La materia prima es leche cruda de oveja de la raza [lacha](#) (tronco churro, *Ovis Aries*) y [rasa](#) (tronco entrefino, *O. Aries*), de baja acidez y de buena materia grasa y extracto seco, pudiendo utilizarse para la elaboración del queso leche de oveja del cruce F1 Lacha por Milchschaf.¹

La elaboración comienza coagulando la leche a una temperatura entre 30 y 37 °C con cuajo animal, en el tiempo máximo de una hora (antes se usaba cabrito). Una vez conseguido el cuajado, se aparta del suero mediante una serie de cortes en la masa que ha quedado llenando los moldes de madera de haya y prensándolos.

Una vez prensados pasan a la salmuera densa y fresca durante 30 horas. De la salmuera pasan a la fase de oreado y cortezado, que se realiza a 12 °C durante 40 días y de allí a la maduración que dura como mínimo 4 meses. Una vez finalizada la fabricación del queso, éste pasa a la sala de conservación donde se mantiene hasta su venta.

CARACTERÍSTICAS

El producto final ha de tener un contenido en materia [grasa](#) superior al 45 % sobre extracto seco. Es un queso de pasta dura, de forma cilíndrica y color blanco amarillento (marfil) con una corteza dura y mohosa y un interior compacto exento de ojos pero con pequeños

orificios característicos y obligados para pertenecer a la D.O. Roncal, con un sabor intenso, recio, un poco picante e inconfundible a leche de oveja. Es muy definido y mantecoso al paladar.

En la composición del queso roncalés no hay otro elemento que la [leche](#), el [cuajo](#), el (fermento) y la [sal](#), de lo que resulta un producto que mantiene el sabor y aroma característicos de la materia prima, la leche. Es compacto, de color blanco marfil o amarillo pálido que casi está exento de ojos, salpicado de pequeños poros y cubierto por una corteza dura de color pardo-amarillento.

Para degustarlo es importante el corte que debe realizarse de la siguiente forma. Cortar el queso entero por la mitad. De esa mitad sacar una cuña de un tamaño aproximado de 1/8 y quitarle las cortezas laterales. De la cuña descortezada ir sacando pequeños triángulos finos que se colocan en un plato llano con el vértice más agudo hacia el interior. Acompaña al queso el vino tinto, con o sin crianza, a ser posible de la tierra de Navarra..

