

# Quesos de Hoy



**EL QUESO DE LAS ALPUJARRAS**, Es un queso de cabra, cuyo origen radica en que entre las Sierras Andaluzas de “Contraviesa” y “Sierra Nevada”, donde existe tradición de pastoreo extensivo y una cabaña ganadera de muy buena salud.

La zona abarca las provincias de Granada, Almería, en la Cordillera Penibética. La cabra que abunda en la zona es la “Cabra Blanca Andaluza”.

El queso que se elabora puede ser fresco o madurado, y se encuentran clasificados entre las categorías de Graso y Extra-Graso. Las piezas se presentan en forma cilíndrica, de menos altura que los típicos formatos. Las caras suelen estar grabadas con motivos florales y los laterales con la marca de pleita.

Los tamaños difieren entre los distintos tipos de queso, siendo los frescos más pequeños que los curados, que son de tamaño mediano. El peso estará entre 500 y 1000 g. los frescos y hasta 2 Kg. los curados.

## **ELABORACIÓN**

Es un queso que se elabora todo el año, aunque la época de mejor y mayor fabricación y rendimiento es la comprendida entre invierno y primavera, ambas fechas incluidas.

La materia prima es la leche cruda de cabra, que es alta en grasa, muy aromática y de una densidad considerable, fundamentalmente debido a los pastos de la zona. Sólo se someterá a PASTEURIZACIÓN, cuando se trata de queso fresco. Por ello decir que no necesita TRATAMIENTO TÉRMICO en todos los casos, ni tampoco la adición de CULTIVOS INICIADORES. La leche en cualquier caso se lleva a una temperatura de entre 30 – 32 °C y se procede a su CUAJADO mediante la adición de cuajo natural, siempre que sea posible de “Cabrito Lechal”, por tener mayor especificidad y dar por ello mejores rendimientos y características finales al producto final, el queso.

Tras el cuajado, que finalizará entre 30 y 45 minutos, incluso en algunos casos pudiendo ser de hasta 2 horas, se pasará al CORTE de la cuajada. Ésta se lleva a cabo mediante liras de acero inoxidable de manera lenta, y hasta un tamaño de guisante o haba, de manera que se facilita el DESUERADO posterior. Entonces se deja REPOSAR durante unos minutos y después se procede a su ENMOLDADO, en los recipientes adecuados. Antiguamente eran de esparto, ahora han sido sustituidos por otros de plástico, ya que resultan más fáciles de manejar e higienizar; éstos también poseen dibujos y grabados, que se transmiten a la corteza del queso durante el prensado.

Tras un PRENSADO manual, que durará aproximadamente 48 horas, durante las cuales las piezas serán sometidas a diferentes volteos en los cuales también se irá ejerciendo cierta presión sobre cada queso. Una vez prensado se procede al SALADO. En este caso se hace por inmersión en salmuera, con un 18% de sal, entre 12- 14 ° C y un pH de 5'20. En este baño se mantiene varias horas, unas 24.

La MADURACIÓN tiene lugar en cámaras o estancias ventiladas, de alta humedad relativa, alrededor de 85 – 90% y a una temperatura cercana a 10 – 12 ° C, el periodo será variable, aunque en quesos frescos elaborados con leche pasteurizada se pueden consumir los quesos con menos de 60 días, y en el caso de los elaborados con leche cruda, mínimo 60 días y el máximo suele ser de unos 4 meses.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.**

Es un queso de FLAVOR profundo, pero con fondo láctico, ligeramente salado y algo picante. Es mantecoso al paladar, debido a los altos contenidos en grasa de la leche utilizada. Posee AROMAS finales a frutos secos y a heno, dependiendo todo ello de la época del año en que nos encontremos.

Lo podemos encontrar FRESCO, en el que el sabor que más predominará será el sabor a leche, algo láctico y algo dulce, y también lo tenemos MADURO, PUEDE CONSUMIRSE HASTA CON 9 MESES, no se recomiendan maduraciones mayores, ya que la evolución del queso de cabra es muy pronunciada, debido a la degradación de ácidos grasos que quedan libres como el caproico, que puede llevarnos incluso a tener quesos que tiran a rancios.

La PASTA presenta un corte cerrado, típico del tipo de fabricación, de pasta prensada; presenta generalmente pequeñas oquedades distribuidas heterogéneamente, de origen mecánico. Su TEXTURA no es elástica, y el COLOR de la pasta, típico del queso de cabra, desde blanco brillante en los frescos a blanco marfilado y mate en los más maduros.

La CORTEZA se presenta generalmente en estado natural, limpia, cepillada y en ocasiones aceitada, por tratamiento con aceite de oliva, será de un color AMARILLO – PAJIZO. Posee el típico grabado del cincho tradicional de esparto y de espiga en sus caras superior e inferior. Cuando el curado se lleva a cabo en bodega, el color de la corteza puede tornarse pardo oscuro, con toques verdosos, ligeros, debidos al crecimiento superficial de mohos. Los quesos frescos se presentan sin corteza.

El corte en los quesos frescos es blanco luminoso, y en los curados presenta un blanco mate. Puede presentar ojos irregulares, mecánicos, y alguna que otra cavidad repartido desigualmente, cuando son de mayor maduración.

Se suele consumir y potenciar su sabor con vinos de la región, generalmente tipo jumilla y cariñena, que son blancos, secos y afrutados, los frescos y con amontillados y finos los más curados. Es muy recomendado, como acompañamiento, a otros platos andaluces como potajes de verdura, salmorejos, etc... y como aperitivo con unos frutos secos como almendras o pistachos tostados. Un plato muy apetecible y ligero como entrante en comidas andaluzas son las lonchas de queso fresco a la plancha.

Las características que va a presentar a la CATA son: El olor no suele ser demasiado intenso, siendo suave en los frescos y de mediana intensidad en los curados. Son muy característicos los toques a cabra, dentro de la familia de los animales, y a bodegas, cuando se hace la curación en este lugar, dentro de la familia aromática de otros. El sabor es con toques dulces y lácticos en los frescos, y en los curados, algo ácido, poco salado, con toques a cabra dentro de los aromas animales, y salado en el regusto.