

LIBRO
DE LOS **QUESOS**
ARTESANOS
de Andalucía



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



Andalucía
el máximo

ASOCIACIÓN DE QUESEROS ARTESANOS DE ANDALUCÍA



Autores

José Luis Ares Cea *

Ana María Rey Gómez **

* Centro de Investigación y Formación Agraria de Córdoba

** Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía

Siebra de los Quesos Artesanos de Andalucía

Primera edición: octubre, 2006

© JUNTA DE ANDALUCÍA, Consejería de Agricultura y Pesca

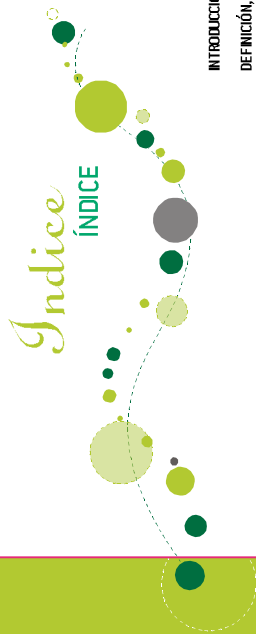
© ASOCIACIÓN DE QUESEROS ARTESANOS DE ANDALUCÍA

© AUTORES: José Luis Ares Cea y Ana María Rey Gómez

© ILUSTRACIONES: Los autores y la Consejería de Agricultura y Pesca

PUBLICACIÓN: Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla

DEPÓSITO LEGAL:



| | |
|--|-----|
| INTRODUCCIÓN | 19 |
| DEFINICIÓN, ORIGEN Y DIFUSIÓN DEL QUESO | 29 |
| TRADICIÓN QUESERA | 35 |
| QUESERÍAS ARTESANALES DE ANDALUCÍA | 41 |
| CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL CONSUMO DE QUESOS | 89 |
| BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA | 111 |
| AGRADECIMIENTOS | 115 |

Índice

Presentación

PRESENTACIÓN



Bebe vino y come queso y sabrás qué es eso ...

Bebe vino y come queso y sabrás qué es eso ...



Introducción

Origen

Tradición

Quevedos

Consejos

Bibliografía

LAGLOBALIZACIÓN...

La globalización y los cambios acaecidos en el mundo rural durante estos últimos años también han llegado a los productos artesanos, cuyas empresas elaboradoras, generalmente de pequeña dimensión, han reformado y modernizado sus instalaciones mejorando al mismo tiempo los procesos productivos y la calidad de sus producciones. Por otra parte, esta reestructuración ha sido necesaria ya que ha permitido que muchas de estas empresas puedan cumplir con toda la normativa requerida para su homologación dentro de la Unión Europea.



... respetuosos con el medio ambiente...

LASACTUALESESTRUCTURASCOMERCIALES...

Las actuales estructuras comerciales de las queserías artesanales andaluzas, mayoritariamente de ámbito local, exigen si cabe aún, mayores esfuerzos en materias tan importantes como la promoción de sus productos, siendo las publicaciones específicas instrumentos valiosos para lograr su difusión dentro y fuera de nuestra región.

Con la edición de esta publicación, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía pretende lograr una amplia y merecida promoción de los excelentes quesos artesanos elaborados en Andalucía, apostando una vez más por la divulgación de la imagen comercial de las empresas de nuestra región y la calidad de sus producciones.

Es ineludable que los quesos artesanos andaluces suponen un gran patrimonio gastronómico y cultural, por lo que es nuestra intención que la publicación sirva de herramienta para facilitar al gran público la información necesaria para la localización de las

empresas elaboradoras, conocer sus productos lácteos y potenciar los contactos directos con este colectivo de artesanos. Al mismo tiempo, creemos que será un soporte idóneo para que los queseros promocionen comercialmente sus productos en todas las ferias y actos divulgativos en los que participen, tanto de ámbito regional o nacional como internacional.

Esperamos que su acogida por parte de los profesionales y consumidores en general resulte positiva, y pronto se puedan incorporar a esta publicación nuevas empresas ampliando así la gama de los quesos artesanos elaborados y la riqueza gastronómica de Andalucía.

Isabel Pérez Saldaña
CONSEJERO DE AGRICULTURA Y PESCA

ENANDALUCÍA...

En Andalucía, se ha producido una profunda transformación en este sector durante la última década. Actualmente, las queserías existentes en la región elaboran sus productos en unas condiciones que garantizan plenamente su higiene y salubridad, respondiendo así a las crecientes exigencias de los consumidores. Se trata de aunar la experiencia que da la tradición con la incorporación de aquellos útiles e instalaciones que permitan realizar el trabajo diario en las mejores condiciones, sin menoscabo de la calidad artesanal y las peculiares características de los productos que elaboran, aprovechando así los cambios registrados en la actividad agraria durante estos últimos años y que en muchas regiones viene evolucionando hacia el desarrollo de otros sistemas productivos menos intensivos y más respetuosos con el medio ambiente en línea con las tendencias defendidas recientemente por numerosos países productores.

... las queserías existentes en la región garantizan plenamente su higiene y salubridad...



Prólogo

PRÓLOGO

“Pan, uvas y queso, saben a beso”
...

Prólogo



DESDESUCREACIÓN...

Desde su creación, en 1998, la Asociación Empresarial de Queseros Artesanos de Andalucía, entidad sin ánimo de lucro, que tiene por ámbitos territorial y funcional la Comunidad Autónoma de Andalucía y los elaboradores artesanos de queso, respectivamente, vienen trabajando por el desarrollo armónico del sector quesero regional. En la Asociación se integran actualmente 35 **queserías artesanales distribuidas geográficamente por las ocho provincias de Andalucía**. Este colectivo está constituido principalmente por empresas de pequeña dimensión y reducida capacidad productiva, que en

muchos casos son también ganaderos, con escasos recursos económicos para acometer proyectos de forma individual, de ahí su necesidad de asociarse para poder solucionar sus problemas actuales y hacer frente asimismo a los nuevos desafíos de un mercado global cada vez más competitivo.

EL OBJETIVO DE LA ASOCIACIÓN...

El objetivo primordial de la Asociación es la **promoción y representación del queso artesano andaluz**, colaborando para ello con todas las administraciones y entidades públicas y privadas que defiendan los intereses de este sector. En este sentido, los esfuerzos realizados, desde hace varios años, para mejorar la formación de los queseros, donde la Asociación ha participado activamente en **estrecha colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca**, junto a la entrega, dedicación y buen hacer de nuestros artesanos, ha permitido la elaboración de productos cuya calidad mejora día a día. También me gustaría destacar

*... elaboración de productos
cuya calidad mejora día a día...*

*... impulsar el reconocimiento
de denominaciones de calidad...*

nuestra **apuesta decidida por la investigación**, sin cuyo condicto difícilmente podríamos lograr un desarrollo sostenido del sector quesero artesanal en Andalucía a medio y largo plazo. Si bien en este campo hemos contado puntualmente con la **financiación de un proyecto concertado de I+D denominado "Acciones para el desarrollo de procesos tecnológicos y control de calidad en pymes queseras"** (C-99-106), aprobado dentro de los programas anuales de concertación de la Junta de Andalucía (Resolución de 5 de octubre de 2000, BOJA núm.134), sin embargo, para obtener buenos resultados aplicables a nuestras empresas, se requiere una **continuidad en el tiempo** que, dadas las características de este sector, sólo podría lograrse con el apoyo económico decidido de las distintas administraciones públicas con competencias en esta materia.

Por otra parte, el sector quesero andaluz, representado mayoritariamente por las pequeñas empresas artesanales que tienen una presencia importante dentro de las zonas productoras de la

región requiere, también el apoyo de la administración pública para **impulsar el reconocimiento de denominaciones de calidad**, como ocurre en otras localidades españolas, ya que las **queserías andaluzas** no se pueden beneficiar de esta valiosa herramienta de promoción comercial al no tener los productos elaborados ninguna denominación de calidad que los ampare en la actualidad. Es de esperar que algunas de las iniciativas puestas en marcha recientemente en varias provincias de nuestra región y en las que participa activamente la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, tengan el éxito deseado y que en un futuro no muy lejano podamos contar con la presencia en el

...apreciar el esfuerzo realizado por nuestros artesanos...

mercado de quesos andaluces con denominación de origen.

Esta publicación que hoy se puede editar gracias a la financiación de la Consejería de Agricultura y Pesca, viene a llenar un vacío informativo existente en el sector quesero regional, ya que actualmente se carece de un soporte gráfico que refuerce y potencie la imagen colectiva de los quesos artesanos elaborados en nuestra región, así como de la localización y peculiaridades de cada una de las empresas productoras,

Finalmente, es nuestra intención que este prólogo sirva de mensaje para los consumidores, gastrónomos, nutricionistas, distribuidores y demás profesionales y aficionados relacionados con el mundo del queso, especialmente de los quesos artesanos, para que aprecien el **esfuerzo realizado por nuestros artesanos** al elaborar unos productos de calidad diferenciada, que no representan una actividad económica más, sino que **posibilitan la supervivencia de la cultura rural en muchos de nuestros pueblos y comarcas.**

Lograr descubrir la fuerte personalidad y los diferentes matices de aromas y sabores de los quesos artesanos elaborados en Andalucía debe ser en el futuro un reto gozoso para nuestros paladares.

Gonzalo Ramirez Miguel
Presidente de la Asociación de
Queseros Artesanos de Andalucía

Introducción

INTRODUCCIÓN



“La edad no juega ningún papel, a no ser que sea un queso.”
...

Introducción

Introducción

EL QUESO...

El queso, alimento de amplia presencia en la dieta humana, es para muchos especialistas el primer producto lácteo elaborado desde la antigüedad, que hoy en día guarda intacta su vigencia de consumo, siendo ésta una de las causas por lo que actualmente podemos encontrar tantas variedades representativas de las diversas tradiciones y costumbres de los pueblos localizados a lo largo y ancho de la geografía mundial.

Desde los remotos comienzos de esta actividad productiva, el queso se elaboró de una manera artesanal durante siglos, destinándose como pro-

ducto para el autoconsumo, fundamental en la dieta alimenticia de muchas personas, o para la comercialización local, siendo a partir del siglo XIX cuando su producción comenzó a desarrollarse de manera industrial. No obstante, en muchas regiones productoras no se perdieron las recetas tradicionales, elaborándose aún hoy muchas variedades de quesos a la manera artesanal, con prácticas y modos de hacer arraigados en las antiguas costumbres de la zona.

TRADICIONALMENTE...

Tradicionalmente, se ha utilizado leche de diversas especies ganaderas para elaborar queso, pero debido a que los mayores avances tecnológicos en el campo de la producción animal se han orientado a la mejora de la productividad del ganado bovino, una gran parte del queso comercial actual se elabora con leche de vaca, quedando así las leches de búfala, cabra, oveja y cabra, relegadas a un segundo plano en la mayoría de los países, a pesar de las excelentes cualidades nutricionales de las mismas.

... fundamental en la dieta alimenticia...

... dar respuesta a las crecientes exigencias del mercado...

Por otra parte, es bien conocido que el uso de unas u otras clases de leche da como resultado la elaboración de quesos de distintos olores, sabores, texturas y consistencias, debidos principalmente a su diferente composición, naturalidad y modo de elaboración, con variaciones muy significativas tanto a nivel cualitativo como cuantitativo de los constituyentes más importantes (grasa, proteína y lactosa). También existen numerosos trabajos que recogen las diferencias organolépticas de las principales variedades de quesos, derivadas fundamentalmente de los distintos ácidos grasos que se pueden encontrar en cada tipo de leche.



... excelentes cualidades nutricionales...

...calidad, autenticidad o trazabilidad...

destacar que el queso de cabra cuenta con una elevada calidad digestiva a su favor, tanto por la estructura y composición de la materia grasa como de la proteína.

EN ESPAÑA...

En España, diversos autores han estudiado durante los últimos años el nivel de desarrollo tecnológico de los sistemas productivos agrícolas y ganaderos, así como sus posibilidades de mejora a corto, medio y largo plazo. Desde esta perspectiva se ha propuesto frecuentemente la adopción de nuevas tecnologías como verdadero motor del desarrollo empresarial de

amplias zonas rurales y urbanas. Sin embargo, no debemos olvidar que aún hoy numerosas empresas agroalimentarias españolas elaboran sus productos mediante métodos de trabajo totalmente artesanales, cuya recuperación y racionalización constituyen, por tanto, tareas de gran importancia para los diferentes sectores productivos, entre ellos, el quesoero.

Con la incorporación a la Unión Europea, se planteó para la agricultura española un reto importante al pasar de un mercado reducido a otro mucho más amplio en número de consumidores y más selectivo en sus demandas de productos de mejor calidad. En este sentido, parecen existir actualmente buenas posibilidades a nivel europeo para los quesos artesanos elaborados en los países mediterráneos, como ocurre con los producidos en España.

En general, se aprecia que los términos como calidad, autenticidad o trazabilidad están actualmente en alza dentro del mercado agroalimentario español. La alianza entre las nuevas tecnologías

...genuinidad del producto elaborado...

y el mundo rural se consolida día a día como lo demuestra la aparición de nuevas herramientas e instrumentos inteligentes, capaces de facilitar el trabajo en las industrias de este sector productivo, al tiempo que las preparan para dar respuesta a las crecientes exigencias del mercado. Desemascarar los fraudes comerciales, determinando el origen exacto de los productos destinados al consumo no es un capricho del cliente, es una garantía de calidad que se justifica por sí sola cuando lo que busca el productor es un sitio idóneo en el mercado. Esta estrategia no debe resultar ajena para el sector artesanal, que también necesita incorporar sistemas de control de calidad capaces de detectar los fraudes antes de que sus productos salgan al mercado.

En el caso del sector quesoero artesanal, garantizar analíticamente la clase de materias primas que se han utilizado en la elaboración del queso, tiene gran interés no sólo para certificar la genuinidad del producto elaborado, generalmente de leche pura, sino también para que los consumidores puedan diferenciar los de otros quesos

...alianza entre las nuevas tecnologías y el mundo rural...

presentes en el mercado cuya calidad estándar no es comparable a la de estos productos artesanos. La nueva legislación vigente sobre etiquetado establece normas de carácter obligatorio y facultativo, que pueden ser de interés para este sector ya que contemplan la identificación de productos de características especiales, entre los que podríamos incluir los quesos artesanos. En este sentido, las normas de etiquetado facultativo, permiten que las empresas interesadas identifiquen voluntariamente sus productos (siempre que un organismo independiente, autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca y acreditado por ENAC, verifique que se cumplen dichas

normas) con logotipos o marcas de calidad que garantizan a los consumidores sus peculiares características, entre ellas, el sistema de producción, la raza de ganado, el tipo de alimentación de los animales, el empleo exclusivo de materias primas frescas e ingredientes naturales en la elaboración del queso, el mantenimiento de los tiempos normales de conservación, y la ausencia de congelación de los productos finales. El queso artesano, con los controles analíticos establecidos, cumpliría con los principios de trazabilidad y seguridad, garantizando así la calidad de sus quesos desde el origen.

En este sentido, hay que destacar también la puesta en marcha en estos últimos años de diferentes campañas institucionales destinadas a la promoción de productos agroalimentarios a nivel nacional. Aunque con un enfoque genérico y multiproducto, dichas campañas, como las promovidas por el MAPA y la propia Consejería de Agricultura y Pesca, también incluyeron los quesos tradicionales entre los productos promocionados, transmitiendo a la opinión pública una imagen de calidad asociada a determinadas características naturales. En torno a la marca Calidad Certificada, propiedad de la Consejería de Agricultura y Pesca, gira la estrategia de promoción de la calidad agroalimentaria en Andalucía.

Por su especial incidencia dentro del sector quesero tradicional, consideramos importante mencionar asimismo, las denominaciones de calidad Denominación de Origen (DOP), Denominación Específica o Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) como valiosos instrumentos para la protección de los quesos tradicionales.

Mediante la aprobación de los reglamentos correspondientes y el régimen de control e inspección establecido por los Consejos Reguladores, se protegen los nombres de los productos avalados garantizando sus características cualitativas hasta que llegan a los consumidores finales.



En el caso de la DOP del queso se exige que, tanto la producción de leche como la elaboración del producto terminado, se desarrollen en la zona geográfica amparada, y se normalicen los sistemas de manejo y la alimentación de los animales, las razas ganaderas, las recetas y procesos tecnológicos empleados en la

elaboración del queso, las condiciones de conservación y las características de los productos finales.

Las denominaciones de calidad de los quesos son muy frecuentes en la Unión Europea, siendo en los países del área mediterránea donde esta figura está más arraigada actualmente. Respecto al número total de variedades de quesos protegidos con denominaciones de origen, Francia ocupa el primer lugar, seguida de Italia, Grecia, España, y Portugal.

Del mismo modo que ocurre en otros países de la Unión Europea, en España

...denominaciones de calidad como valiosos instrumentos para la protección de los quesos tradicionales...

se registra actualmente la tendencia de un importante segmento del mercado hacia el consumo de productos ganaderos naturales de alta calidad, procedentes de aquellos ecosistemas de características singulares y sistemas tradicionales de elaboración que hayan incorporado las peculiaridades y costumbres locales de las zonas productoras.

Un paso importante en esta dirección fue la aprobación en 1970 del Estatuto de la Viña, el Vino y los Aboholes, que estableció las bases de las posteriores disposiciones normativas sobre denominaciones de origen para los alimentos elaborados en España. Pos-

teriormente, en 1974, se incluyeron aceite de oliva, jamón y queso, entre los primeros productos amparados por las denominaciones de origen.

Desde entonces la evolución de las denominaciones de origen de quesos fue muy positiva en España, ya que permitió la protección no sólo de los intereses de los productores, elaboradores y consumidores de quesos, sino también la conservación de un valioso patrimonio cultural y gastronómico, que en caso contrario se hubiera perdido irremediablemente en muchas de las zonas de producción tradicionales.

En la actualidad existe en Andalucía un mayor interés de los queseros por obtener el reconocimiento de denominaciones de calidad para sus productos, constituyéndose mesas de trabajo en distintas provincias (Cádiz, Huelva y Málaga) en las que participan también técnicos de la Administración y expertos del sector.

Definición, origen y difusión del queso

DEFINICIÓN, ORIGEN, DIFUSIÓN

*“Bebe vino, come queso y llegarás a viejo”
...*

Origen



Definición, origen y difusión del queso

DEFINICIÓN, ORIGEN Y DIFUSIÓN

DEFINICIÓN

Si bien no existe actualmente una definición del queso, de aceptación universal, que aporte en su texto una información clara y precisa, tanto de las materias primas como del conjunto de las técnicas de elaboración y comercialización utilizadas, factores todos ellos esenciales para la identificación correcta de este producto; sin embargo, en una reciente labor recopilatoria de publicaciones técnicas se pone de manifiesto que los criterios más habitualmente empleados por los diferentes especialistas se sustentan fundamentalmente en determinados aspectos del proceso productivo. A continuación exponemos, a modo de ejemplo, algunas de las definiciones existentes sobre este producto.

A comienzos del siglo pasado, en el Congreso Internacional de Ginebra de 1908, ya se definió el queso como "el producto de la maduración de la cuajada procedente de la coagulación, debida al cuajo o por la acidificación de la leche entera, de la nata o de la leche parcial o totalmente desnatada, sin adición de sustancias, a excepción de los productos propios de las prácticas queseras normales como fermentos, sal, especias, colorantes naturales, etc."

En 1966, la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) definió el queso como "producto fresco o madurado obtenido por coagulación de la leche entera u otros productos lácteos como nata, leche parcial o totalmente desnatada, suero de mazada o de sus mezclas, y posterior separación del suero".

Otros especialistas, como Alais (1985) lo definieron como "una forma de conservación de la caseína y de la materia grasa de la leche, que se obtiene por coagulación de la misma seguida del desuerado, donde se separan por un lado el suero constituido

... nuestra apuesta decidida por la investigación...

... es uno de los alimentos más antiguos de la historia...

por la mejor parte del agua y de los componentes solubles de la leche y, por otro, la cuajada que aún retiene una pequeña fracción del suero".

ORIGEN Y DIFUSIÓN

Respecto a su origen y difusión, se puede afirmar que el queso es uno de los alimentos fermentados más antiguos de la historia de la humanidad. Su origen parece ser que aconteció en Oriente Medio hace unos 8 o 9 mil años, en la región sumeria conocida como Creciente Fértil, situada entre los ríos Eufrates y Tigris, desde donde se extendió, con la propia cultura, hasta Occidente.

Según la teoría más aceptada el queso se difundió hacia Occidente en varias direcciones; por el norte, hacia las estepas rusas; al noroeste por los mares Caspio y Negro, hasta Europa septentrional y central; al oeste por los mares Mediterráneo, Egeo y Adriático, alcanzando Europa meridional y el resto de la región central; y, por el este, hacia la India y el Tíbet, resultando

difícil su difusión por el sur debido a las rigurosas condiciones climáticas existentes en África.

En diferentes países del mundo existen actualmente yacimientos arqueológicos donde se han encontrado numerosos restos de materiales y utensilios empleados por el hombre primitivo en la elaboración de quesos, cuyo descubrimiento permitió conocer importantes características de las operaciones queseras desarrolladas por aquellos primeros artesanos.

Aunque parece ser que el queso surgió por obra del azar, pronto se convirtió en una excelente manera de conservar la leche, constituyendo un importante

recurso alimentario para los primeros ganaderos, quienes también lo incorporaron a su dieta alimenticia durante sus desplazamientos hacia otras regiones.

En opinión de diversos autores, aunque ya existían algunas referencias sobre quesos en el Antiguo Testamento - Jacob, X, 10 (1520 a. C.), y Samuel 1, XVII, 18 y 2, XVII, 29 (1017 a. C.)- fue durante los imperios griego y romano cuando se realizaron los primeros estudios sobre el queso.

A pesar de que los antiguos griegos consideraron el queso como un "regalo de los dioses", debido al desconocimiento de su origen y de los fundamentos del proceso de elaboración, se

han encontrado numerosas referencias escritas sobre quesos y cuajados elaborados en la Grecia clásica.



Homero, 1184 a. C., mencionó quesos elaborados en cuevas a partir de leches de oveja y de cabra; Heterodoro, 484-408 a. C., se refirió al queso de leche de yegua; mencionando también Aristóteles, 384-322 a. C., el queso elaborado con leches de yegua y de burra.

En yacimientos arqueológicos griegos se han encontrado recipientes perforados destinados al desuerado de la cuajada, confirmando así la actividad quesera existente en la Grecia clásica.

Fue durante la dominación romana cuando la actividad quesera se asentó definitivamente en Europa, convirtiéndose en un sector

... importante recurso alimentario...

... sector de gran importancia económica...

de gran importancia económica. Hay que destacar los trabajos de Varro, 116-26 a. C., quien recopiló muchos de los conocimientos sobre quesos, sugiriendo la posible influencia de la alimentación del ganado y el clima sobre las variaciones de calidad de los quesos elaborados; Virgilio, que en sus *Églogas*, habla reiteradamente de la leche y los quesos; y Plinio, 23-79 d. C., quien clasificó trece variedades de quesos de la Roma Imperial.

No obstante, fue Columela, siglo I d. C., quien en su obra *De Re Rustica* estudió el proceso de elaboración del queso, abordando aspectos tales como preparación y cuidados de la leche fresca, tipos y dosis de cuajo, temperaturas de cuajado, prácticas de desuerado, moldeado, salado y maduración, así como diferentes técnicas de conservación y ahumado de los quesos.

En el caso de España, la actividad quesera comienza con el asentamiento de los primeros pobladores. Así, los iberos y celtas desarrollaron sus propios sistemas de producción de queso que, debido a las diferencias culturales y geográficas existentes entre ambos pueblos permitieron, ya entonces, diferenciar los quesos del norte de los elaborados en el sur de la Península.

Aunque en los asentamientos fenicios y griegos de la Península ya se comercializaban muchos quesos de oveja y de cabra elaborados en la antigua Hispania, fueron los romanos quienes realmente impulsaron esta actividad, introduciendo las técnicas de ahumado y conservación en aceite de oliva que permitieron en esa época la realización de exportaciones de quesos. Posiblemente estas primeras actividades queseras, transmitidas de generación en generación, constituyen las bases tecnológicas de la mayor parte de los quesos tradicionales elaborados en las diferentes regiones.

Andalucía, como otras regiones españolas, cuenta con diversas cuevas: Vélez-Blanco y Los Millares, en Almería; Los Murciélagos, en Córdoba; Cerro de la Virgen y Cueva de los Murciélagos, en Granada; y El Higuero, en Málaga, entre otras, que junto a los descubrimientos arqueológicos del Cortijo de Évora en Cádiz y El Carabobo en Sevilla, parecen confirmar el desarrollo en esta región de una importante actividad quesera hace miles de años.

Tradición quesera

TRADICIÓN QUESERA

“El queso y el barbecho, de mayo sea hecho”
♦♦♦

Tradicición



Introducción

Origen

Tradicición

Queserías

Consejos

Bibliografía



Diversos estudios y publicaciones han puesto de manifiesto la existencia de un **elevado número de variedades de quesos**, prácticamente no existe país en el mundo donde no se elabore este producto. Esta gran diversidad de quesos se debe, en gran medida, a las **diferencias de leche según la especie animal de procedencia y las diferentes técnicas empleadas** en el proceso de elaboración, principalmente en las fases de coagulación, desuerado y maduración.

Entre estos estudios podemos mencionar el catálogo internacional de quesos de la Federación Internacional de Lechería (FIL), donde se incluyen 510

variedades distintas, clasificadas según la materia prima empleada, consistencia de la masa, aspecto interior y exterior, peso, humedad y materia grasa del queso. Otros autores (Battistotti y col., 1985) catalogaron a nivel mundial **400 variedades** de quesos, atendiendo a los siguientes criterios: clase de leche y, respecto al queso, su aspecto, consistencia y posibles cobriones de la pasta.

La mayoría de los quesos incluidos en estos catálogos son productos tradicionales de sus zonas de producción, siendo los de elaboración artesanal los más ligados con el entorno geográfico, el clima y las características socioeconómicas y culturales autóctonas. Históricamente, ciertas regiones son conocidas mundialmente por sus quesos tradicionales, cuyos nombres, generalmente geográficos, han permitido la promoción y difusión de estas zonas queseras llegando su fama incluso a lugares muy distantes de las mismas.

... **elevado número de variedades de quesos...**

... **productos tradicionales de sus zonas de producción...**

Considerando los distintos grupos de quesos elaborados habitualmente: frescos, prensados, pasta blanda, cocidos, azules y de pasta hilada, se pone de manifiesto que las variedades de pasta prensada son las más difundidas a nivel mundial. Sin embargo, **los quesos frescos son los que han tenido un mayor crecimiento durante la última década.**

A modo de divulgación, se realizaron numerosos trabajos sobre las diferentes variedades de quesos elaboradas en los países de la Unión Europea. En general, **todos los estudios confirman la importancia quesera de la Unión Europea**, situándose como la primera región del mundo por el número de diferentes variedades de quesos tradicionales existentes. En el Diccionario de los quesos figuran las principales variedades de la Unión Europea, destacando por su **mayor diversidad las elaboradas en los países del área mediterránea: España, Francia, Grecia, Italia y Portugal.**

En España existe una importante y antigua tradición quesera, que se refleja en la gran diversidad de quesos existente en las diferentes regiones. En este sentido, los quesos artesanales están presentes en todas las regiones españolas, **predominando en el norte peninsular los elaborados con leche de vaca, los de oveja en ambas mesetas castellanas, y los de cabra en el sur y en las islas Canarias.**

TRABAJOS DE CLASIFICACIÓN

Durante las últimas tres décadas, se han realizado diferentes trabajos de catalogación y clasificación de los quesos tradicionales españoles. Así,

en el catálogo de **1973 del Ministerio de Agricultura** se incluyen un total de **36 variedades de quesos**. Posteriormente, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO, 1986) amplió esta cifra introduciendo más variedades. En el último catálogo de **quesos del MAPA, publicado en 1990, aparecen 81 variedades** de quesos diferentes, elaboradas 31 de ellas con leche de cabra, 22 de vaca, y 20 de oveja, empleándose diversas mezclas de leche en las 8 restantes.

Andalucía cuenta con una antigua tradición quesera, como lo atestiguan los numerosos yacimientos arqueológicos encontrados en diferentes provincias. Los quesos de esta región

ya gozaban de un gran prestigio en tiempos de los romanos, experimentando posteriormente un nuevo impulso durante la época árabe.

Desde finales del siglo XIX, diversos autores han mencionado en sus trabajos algunas variedades de quesos tradicionales elaboradas en Andalucía, entre las que figuran los frescos y madurados puros de cabra y de oveja. También se incluyen algunos quesos tradicionales andaluces en los trabajos de catalogación general realizados por diversos autores. En este sentido, el **catálogo de 1973 del Ministerio de Agricultura recopila las principales características de seis variedades andaluces**, siendo tres de ellas elaboradas con leche de oveja: **Grazalema, Montes de San Benito y Pedroches**, y de cabra las tres restantes: **Cádiz, Huelva y Málaga**. Con posterioridad aparecen en el catálogo del MAPA (1990), ocho variedades andaluces: **Alhama de Granada, Aracena, Cádiz, Málaga y Sierra Morena**, correspondientes a quesos puros de cabra, y **Calahorra, Grazalema, y Pedroches**, puros de oveja.

... Andalucía es la primera región de España por número de variedades de queso...

En 1996, la Comisión Europea aprobó una Decisión (Bruselas, 29 julio 1996) sobre los productos lácteos de características tradicionales cuyos establecimientos de fabricación pueden ser objeto de algunas excepciones a lo dispuesto en el punto 6 del capítulo I del Anexo B y en el punto 2 del capítulo III del Anexo C de la Directiva 92/46/CEE. La lista de productos tradicionales aprobada incluye un total de 15 variedades de quesos elaborados en Andalucía, siendo 10 de ellas puros de cabra y las restantes de oveja, lo cual coloca a esta región en el primer lugar de España por el número de variedades que figuran en dicho listado.

LAS VARIEDADES DE QUESOS TRADICIONALES

Las diez variedades de quesos tradicionales elaboradas con **leche de cabra** e incluidas en el listado comunitario tienen los siguientes nombres: **Alhama de Granada, Almería, Alpujamas, Aracena, Cádiz, Málaga, Ronda, Serranías de Jaén, Sierra Morena y Tinosa**. De todas estas variedades, únicamente el queso Sierra Morena

trasciende el ámbito provincial, elaborándose en Córdoba, Huelva, Jaén y Sevilla.

Las cinco variedades elaboradas con **leche de oveja** son: **Calahorra, Grazalema, Montes de San Benito, Pedroches y Sierra de María**.



Queserías artesanales

QUESERÍAS ARTESANALES

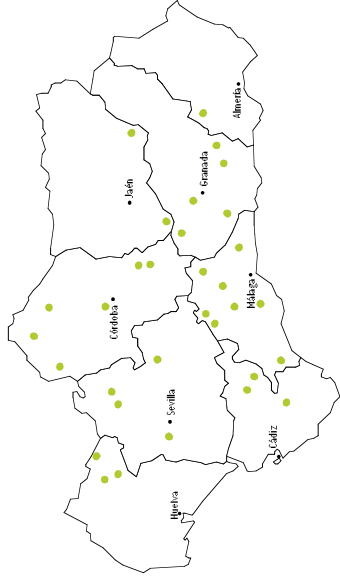
“Buen queso y vino espeso y con éste que sea largo el beso”

...

Queserías

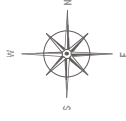
artesanales





Queserías artesanales de Andalucía

Municipios con queserías artesanales



1:3000000

LA ASOCIACIÓN DE QUESEROS ARTESANOS...

La Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía recoge en sus estatutos diversos conceptos y definiciones técnicas procedentes de fuentes bibliográficas (libros y artículos científicos), de numerosas consultas a expertos y del enfoque dado por los especialistas del sector quesero en diferentes regiones, con objeto de poder adoptar criterios claros y uniformes a la hora de regular el ingreso en calidad de asociados de los queseros artesanos que deseen formar parte de la misma.

En este sentido, la bibliografía científica consultada establece como punto de partida que para definir un producto como artesanal se requiere conocerlo con cierto detalle, y que no parece suficiente analizar exclusivamente y por separado su composición, ni sus principales características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas, o su presentación, aspectos todos ellos, aunque

importantes por sí solos, indican globalmente poco o nada sobre su proceso de elaboración, ni de las condiciones de trabajo, tanto de los elaboradores como de los locales e instalaciones utilizadas en el proceso productivo. Analizando la situación real se observa habitualmente una falta de utilización de conocimientos científicos en la definición de los principales parámetros que intervienen en el proceso de elaboración del producto artesano, impidiendo así su adecuada tipificación de acuerdo con sus peculiaridades características y no posibilitando su diferenciación frente a los otros productos presentes en el mercado.

... adoptar criterios claros a la hora de regular el ingreso como asociados de los queseros artesanos ...

UNIFICAR LA TERMINOLOGÍA

Buscando unificar la terminología empleada habitualmente y para conseguir dar un soporte lingüístico a los productos elaborados artesanalmente que resulte más clarificador para los consumidores en general, hemos introducido el concepto general de **artesanía** que aparece definido en el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española como "el arte u oficio manual desarrollado por el ser humano de forma individual o colectiva", reservando en cambio el término tecnología para "el conjunto de los instrumentos y procedimientos industriales de un determinado sector o producto".

Una opinión bastante generalizada entre los expertos y fuentes consultados es que la principal diferencia entre ambos conceptos radica fundamentalmente en el tipo de modelo de actuación. La **artesanía se considera ante todo como una forma de vida, donde el trabajo se realiza con un alto grado de intuición personal, y el producto obtenido constituye un modo de expresión cultural propio de cada individuo.** En cambio, la tecnología persigue la aplicación industrial de unos conocimientos técnicos y científicos adquiridos previamente, cuyos efectos pueden preverse con antelación de forma rutinaria.

Por otra parte, no conviene olvidar que aunque la producción de alimentos en el mundo se realiza hoy en día bajo sistemas que contienen elementos comunes de ambos conceptos; sin embargo, **la mayoría de los productos alimenticios elaborados actualmente tienen su origen en la artesanía.**

... los programas de I+D se destinan a mejorar el nivel tecnológico de las empresas agroalimentarias...

... resulta necesario aprovechar el enorme potencial agroalimentario andaluz...

EN LA UNIÓN EUROPEA

En la Unión Europea, primer consumidor y exportador mundial de alimentos, existe un gran interés por los productos de origen artesano, cuya creciente demanda a nivel intracomunitario es un hecho de indudable importancia para la economía de la región. En este sentido, se han puesto en marcha durante los últimos años diversos programas de **investigación y desarrollo destinados a mejorar el nivel tecnológico de las empresas agroalimentarias de la Unión Europea, entre ellas las de carácter artesanal.** Se trata de incorporar en los sistemas productivos de estas empresas los recientes avances en **ingeniería genética, microbiología y biotecnología.**

EN ESPAÑA

En el caso de España, a pesar de que la propia Constitución incluye a la artesanía en su artículo 148.1.14ª, y en el artículo 130.1 se

posiciona a esta actividad entre los sectores económicos a modernizar y desarrollar de forma prioritaria, lo cierto es que en el terreno alimentario, se trata de una actividad con escaso desarrollo legislativo a nivel nacional. Asimismo, todos los Estatutos de las diferentes comunidades autónomas incluyen a la artesanía entre sus competencias, sin embargo a excepción de algunas disposiciones normativas existentes, **la mayoría de las regiones no cuentan con un marco legal específico para este sector,** aplicándose por tanto a las empresas alimentarias artesanales la misma legislación que a las grandes industrias.

... la demanda de productos de calidad está claramente en alza...

EN ANDALUCÍA

En el caso concreto de Andalucía creemos que resulta necesario aprovechar más racionalmente el enorme potencial agrolimentario andaluz, así como la mejor imagen y demanda creciente que tienen actualmente los alimentos elaborados mediante prácticas artesanas en un segmento cada vez más importante de la población consumidora. Así, se favorecería no sólo la existencia de un tejido empresarial autóctono, con pequeños establecimientos muy ligados al territorio regional, incrementando el nivel socioeconómico y evitando el progresivo despoblamiento de muchas zonas rurales, sino que se ampliaría la producción de

alimentos de calidad, de acuerdo con las recientes estrategias europeas de promoción y fomento de las especialidades alimentarias no excedentarias en el mercado actual. Se trata de adaptar estas estructuras empresariales al nuevo contexto económico de la Unión Europea, cuyas políticas agroalimentarias han cambiado sustancialmente, tras varias décadas de impulsar las producciones en cantidad, apoyando en estos momentos la elaboración de alimentos de calidad, incluyendo los obtenidos a partir de prácticas y procedimientos artesanales.

Atendiendo a estas nuevas directrices comunitarias, cabría destacar que la producción de alimentos artesanos de calidad se presenta como un reto importante para el sector agroalimentario andaluz que puede disponer actualmente de un amplio mercado potencial para los mismos ya que, según estimaciones de la Comisión Europea, los productos de calidad en la UE sólo suponen el 10% de la producción agraria y el 20% de su valor añadido, con una demanda claramente en alza.

Para avanzar en esta dirección, consideramos que todos los agentes implicados en la cadena de producción-transformación-comercialización, junto con las distintas administraciones públicas, deberían coordinar sus esfuerzos y programar actuaciones encaminadas a la realización de estudios científico-técnicos que permitan conocer las claves diferenciadoras de los productos artesanales y disponer de criterios objetivos para su reglamentación. Entre los principales aspectos a estudiar deberían ocupar un lugar relevante los tipos de sistemas productivos empleados, incluyendo tanto las características de los procesos de elaboración y de sus instalaciones, como aquellos indicadores económicos relacionados con la gestión empresarial propiamente dicha y su problemática coyuntural o estructural. En este sentido, se pretende identificar aquellos factores que caractericen a estos sistemas y que tras su evaluación permitan compararlos con otros sistemas productivos convencionales.

PROCESOS ARTESANALES

En la caracterización de los procesos artesanales de elaboración de alimentos resulta necesario disponer, en primer lugar, de información fiable y detallada sobre las prácticas y procedimientos manuales que tienen lugar a lo largo del sistema productivo y que los diferencian de las tecnologías puramente industriales. Algunas de las limitaciones de la actividad artesana, entre ellas la pequeña capacidad productiva de las empresas, los mayores costes de las materias primas e insumos por su mejor calidad y menor volumen, la enorme dispersión geo-

... combinar la tradición y el entorno...

... el medio geográfico condiciona positivamente la calidad diferencial de los productos...

gráfica de la oferta alejada de los grandes centros de consumo, la acusada estacionalidad de algunas producciones, la menor rentabilidad en el empleo de la mano de obra, el uso de instalaciones y utensilios sencillos de menor nivel tecnológico, junto a factores como la débil estructura comercial, y la baja capitalización de estas empresas, podrían convertirse en fortalezas si se buscan los mercados adecuados para sus productos.

En relación con el sector quesero artesanal, ámbito de actuación de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, se puede observar esta misma situación, figurando en el

colectivo de asociados 35 empresas pequeñas que se distribuyen por las ocho provincias de la región, donde la actividad productiva predominante aparece fuertemente vinculada con el entorno y la tradición de la zona.



EL POTENCIAL DE ANDALUCÍA

En este sentido, conviene destacar que el medio geográfico, debido al aislamiento de muchas zonas productoras, condiciona positivamente la calidad diferencial de los productos elaborados por estas queserías artesanales, confirmando tanto a las materias primas como a los quesos unas características peculiares que los diferencian de los restantes, lo cual al mismo tiempo ha

favorecido la conservación de unos métodos de trabajo autóctonos, que frecuentemente han sido transmitidos de generación en generación hasta nuestros días, evitando así la pérdida de recetas tradicionales que forman parte del valioso patrimonio cultural de cada zona.

Como estrategia principal de este sector resaltamos que la actividad quesera artesanal desarrollada en el marco de los sistemas productivos no intensivos, sería la vía idónea para combinar equilibradamente las tradiciones y el entorno ambiental de cada zona con la elaboración de quesos de calidad que, con unas peculiares características naturales, cumplan todos los requisitos establecidos por la normativa vigente en materia de salud y seguridad, y satisfagan al mismo tiempo las demandas de los consumidores más exigentes. Sin olvidar que la promoción y valorización de esta actividad artesanal pueden representar bazas importantes para el tejido productivo y cultural del mundo rural y, especialmente, de aquellas zonas socioeconómicamente me-

nos desarrolladas, donde las alter-nativas empresariales son general-mente escasas.

El potencial de Andalucía en este sector es enorme, siendo por su tradición milenaria, tierra de ganados y buenos quesos. Sus diferentes condiciones climáticas y orográficas, favorecen una gran diversidad de ecosistemas natu-rales, con innumerables parajes en gran valor paisajístico, cuya riqueza en pastos, pastizales y otras especies vegetales, y en razas animales autóctonas ha hecho posible el desarrollo de una importante actividad quesera artesanal que se remonta desde la antigüedad hasta nuestros días.

... gran variedad de quesos: frescos, tiernos, semicurados, curados, de pasta blanda, para untar...

... gracias a la tradición y el buen hacer de estos artesanos se ha podido recuperar el valioso patrimonio...

De sur a norte, de este a oeste, en las dehesas y en los valles, desde la montaña hasta la costa, en todas las provincias andaluzas podemos encontrar a **artesanos locales, hombres y mujeres que mantienen viva esta tradición**, y donde aún hoy es frecuente verles recorrer diariamente varios kilómetros con sus **rebaños de cabras y ovejas**, en busca de los mejores recursos naturales existentes en el campo para alimentar a sus animales y producir la leche fresca que destinarán a la elaboración de los excelentes quesos de características peculiares que ofrece esta región.

Pocas tradiciones productivas permiten, como ocurre con la actividad quesera artesanal, **aprovechar íntegramente los recursos naturales del campo andaluz**, revalorizando sus producciones ganaderas con alimentos de alta calidad, entre los que destacan por mérito propio **los quesos de cabra y de oveja, productos de gran personalidad**, plenos de sabor y aroma, muchos de ellos elaborados tradicionalmente empleando recetas autóctonas de cada zona.

Gracias a la tradición y el buen hacer de estos artesanos, con su esfuerzo y trabajo cotidiano, su creatividad e intuición, se ha podido recuperar el valioso patrimonio cultural y gastronómico que representan los quesos autóctonos de Andalucía.

La amplia variedad de quesos artesanos elaborados en esta región: **frescos, tiernos, semicurados, curados, de pasta blanda, en aceite,**

con especias, de coagulación láctica y para untar, junto con otros productos como requesón, cuajada, yogur y postres lácteos, merecen ocupar, por sus especiales cualidades sensoriales, un lugar destacado tanto en las mesas de todos los consumidores como en los catálogos de los profesionales de este sector.

Las 35 queserías incluidas en el directorio de esta publicación y que se presentan a continuación forman parte del colectivo empresarial integrado en la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, entidad joven que a pesar de sus pocos años de andadura no ha dejado de impulsar la promoción y difusión de los quesos artesanos andaluces, dentro y fuera de la región.

La presente publicación es un paso muy importante que permitirá avanzar en esta dirección y dar a conocer al público en general los quesos artesanos de Andalucía, siendo siempre los queseros los auténticos protagonistas de esta afortunada realidad.

...**los queseros
los auténticos
protagonistas...**

ABRUCENA

QUISERÍA EL CAÑAO, S.C.A.
C/ Camino Real, s/n
04520 Abucena
ALMERÍA
Tel.: 950 521 031



Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Murciano-Granadina

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 500 y 800 g
- Queso semicurado de corteza natural, en formatos de 600 y 1.200 g
- Queso semicurado de corteza natural, en formatos de 600 y 1.200 g

Características de los productos

Son quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, firme, no cocida, que se elaboran de forma artesanal con leche pasteurizada. Emplean como únicas materias primas la excelente leche de cabra de la propia cabaña, cuajo y sal, evitando el uso de aditivos químicos. Se conservan así las características naturales del queso, respetando siempre los controles sanitarios que garantizan la salubridad del producto.

Breve descripción de la empresa

EL CAÑAO es una empresa familiar que transforma diariamente la leche de su propia ganadería de cabras Murciano-Granadinas, lo que le permite llevar un control directo desde el origen de la leche hasta la salida al mercado de los quesos, cuya comercialización es realizada por personal de la propia quesería cuidando en todo momento que se cumplan las condiciones ideales de transporte hasta los establecimientos de venta.



ALCALÁ DE LOS GAZULES

Polígono Industrial
La Palmosilla, M.4, parcela 20
11180 Alcalá de los Gazules
CÁDIZ
Tel.: 956 420 307

Tipo de leche

- Leche de cabra de razas autóctonas andaluzas

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 1/4, 1/2, 1 y 2 kg
- Queso semicurado, en formatos de 800 g, 1'5 y 2 kg
- Queso curado, en formatos de 800 g, 1'5 y 2 kg
- Queso en aceite, en piezas enteras, en formatos de 800 g, 1'5 y 2 kg
- Queso en aceite, en tamos de cristal (tacos), en formatos de 500 y 750 g
- Requesón, en formato de 200 g

Características de los productos

Estos quesos son elaborados con leche pasteurizada. Los quesos curados, de coagulación enzimática y pasta prensada, firme y no cocida, se presentan con la corteza natural y también se curan al sabor del aceite de oliva virgen con la que se untan o incluso se sumergen hasta el momento de su consumo, consiguiéndose lo que se conoce por esta zona como queso emborrado, en formatos de 500 g, 1 y 2 kg. Dentro de la gama de productos frescos se elaboran también quesos de pasta no prensada (tipo Burgos) en formato de 200 g.

Breve descripción de la empresa

QUISERÍA EL GAZUL inicia su actividad recientemente, si bien su titular tiene más de 10 años de experiencia en la recogida de leche. La materia prima empleada para la elaboración de los quesos procede exclusivamente de rebaños de cabras diseminados por el Parque Natural de los Alcornocales, donde el ganado está en extensivo, aprovechando los recursos naturales del Parque, como son lentiscos, carrascos, bellotes, acebullinas, etc. Y cuando llega la época de sequía se suplementa su alimentación natural con cereales. Son los pastos naturales los que le confieren las características organolépticas especiales a estos quesos de cabra.

ALHAURÍN EL GRANDE

QUESERÍA ARTESANAL
EL PASTOR DEL VALLE
C/ Huertas Altas, s/n
29720 Alhaurín El Grande
MÁLAGA
Tel.: 952 480 357



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de oveja

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra, en formato de 400 g
- Queso semicurado de cabra, en formatos de 1'5 y 2 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1 y 1'5 kg
- Queso curado de oveja, en formatos de 1'5 y 2 kg
- Queso curado de oveja en aceite de oliva, en formato de 500 g
- Queso curado de oveja en manteca y romero, en formato de 2 kg
- Requesón de cabra, en formato de 400 g

Características de los productos

Los quesos se elaboran con leche pasteurizada proveniente de su propia ganadería, siendo los de cabra procedentes del rebano de cabras Malagueñas, cuya leche, caracterizada por su suavidad, es la base de los quesos frescos, el requesón, así como los quesos semicurados y curados en los que se emplea aceite de oliva.

En cuanto a los quesos de oveja, se elaboran a partir de leche cruda y pasteurizada, procedente del rebano propio de ovejas. Estos quesos son introducidos en aceite de oliva o curados en manteca ibérica y romero, transmitiéndole un sabor muy particular, aromas intensos y texturas suaves y cremosas.

Breve descripción de la empresa

En la comarca del Valle de Guadalhorce, concretamente en la localidad de Alhaurín el Grande, y declarada como empresa de interés por parte de su Ayuntamiento, se encuentra la quesería artesanal EL PASTOR DEL VALLE, regentada por una joven familia muy emprendedora. Decididos a sacar todo el partido a su tradición como ganaderos y a cubrir la necesidad creciente de un público demandante de productos típicos, decidieron dar un paso más y crearon esta pequeña quesería hacia finales de 1998.



ÁLORA

HNDOS. VARGAS JIMÉNEZ, S.L.
Polígono Industrial La Molina,
C/ Juan de la Cierva, 19
20510 Álora
MÁLAGA
Tel.: 952 485 512

Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de oveja
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra, en formatos de 250 y 400 g, 1 y 2 kg
- Queso fresco de cabra no prensado, tipo barra, en formato de 1'5 kg
- Requesón de cabra, en formatos de 400 y 750 g
- Queso de cabra tierno, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso de mezcla de cabra y vaca semicurado y curado, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso de cabra semicurado, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso de cabra curado, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso de cabra curado en aceite de oliva, en formatos de 1, 2 y 3 kg, también en porciones de distinto tamaño y crema de queso para untar
- Queso curado de oveja, en formato de 3 kg y porciones de 400 g

Características de los productos

Bajo la marca EL LLANO JARAL y EL ENCINAR se comercializan una amplia variedad de quesos elaborados con leche pasteurizada que van desde los suaves quesos frescos y requesones, hasta los curados de cabra, de oveja y de mezcla, en distintos grados de maduración y acabados con las buenas propiedades del aceite de oliva. Son quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, sabor y aroma peculiares, que se caracterizan por su formato más achatado y ancho y que se elaboran de forma artesanal, empleando como únicas materias primas leche, cuajo y sal, evitando el uso de aditivos químicos, de manera que se conservan así las características naturales del queso.

Breve descripción de la empresa

HNDOS. VARGAS JIMÉNEZ, S.L., es una empresa familiar y artesanal que inicia la actividad de fabricación de queso artesano en el 2002, desarrollando su labor en la comarca del Valle del Guadalhorce. Cuentan con más de 30 años de experiencia en el sector lácteo, lo que les ha motivado a poner en marcha esta fábrica de quesos que cuenta con modernas instalaciones, en la que trabaja toda la familia elaborando quesos a la manera tradicional.

ARACENA

QUESERÍA ARTESANAL
MONTE ROBLEDO ARACENA, S.L.
C/Concordia, 1B
21200 Aracena
HUELVA
Tel.: 959 128 994



Tipo de leche

- Leche de cabra de las razas Blanca Serrana, Malagueña y Florida Sevillana
- Leche de cabra de producción ecológica

Productos elaborados

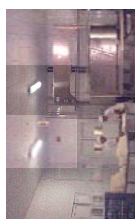
- Queso curado, en formatos de 700 g a 1 kg
- Queso curado en aceite, en formatos de 700 g a 1 kg
- Queso para untar, en tarrinas de 350 g
- Queso curado ecológico, en formatos de 700 g a 1 kg
- Tortas ecológicas en formatos de 700 g a 1 kg

Características de los productos

El queso MONTE ROBLEDO es un buen exponente de los quesos tradicionales andaluces. Se podría considerar la herencia viva de la receta tradicional del queso "sudío" que toda la vida se ha venido haciendo en la Sierra de Aracena, a partir de leche cruda de cabra, de coagulación enzimática y prensado con las manos. Es un queso con mucho sabor, de olor penetrante y característico, con una corteza lisa de tonalidad anaranjada, aunque con distinta intensidad según la época del año, remansa y húmeda y de olor muy intenso, que también suele conservarse en aceite de oliva.

Breve descripción de la empresa

La Finca Los Robledos, donde se localiza esta pequeña quesería regentada por una emprendedora mujer, está situada en el corazón del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Es allí donde las cabras, pertenecientes a la explotación familiar, pacen libremente alimentándose de los pastos naturales que ofrecen estas sierras, como brezco, jara, medioñeras, orillera, y también en determinadas épocas de año las cabras se alimentan de bellotas, siendo el queso de esta época aún mejor, en opinión de los consumidores.



ARCHIDONA

SIERRA DEL UMBRAL, S.L.
Finca Dehesa Cantarín
Ctra. Archidona-Salinas N-342, Km. 182,2
29800 Archidona
MÁLAGA
Tel./Fax: 952 717 050

Tipo de leche

- Leche de cabra de las razas Blanca Serrana y Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 500 g y 1 kg
- Queso curado, en formatos de 500 g, 1 y 2 kg
- Queso de pasta blanda a la pimienta, en formatos de 500 g y 1 kg
- Queso de pasta blanda a las hierbas aromáticas, en formatos de 500 g y 1 kg

Características de los productos

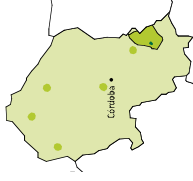
El principal secreto de los quesos BLANCA SERRANA radica en que en su elaboración únicamente se emplea leche de cabra pasteurizada, cuajo, fermentos y sal, empleando como conservantes naturales el aceite de oliva, la pimienta y diferentes hierbas aromáticas. Se elaboran tanto quesos tradicionales de coagulación enzimática, pasta prensada firme con el tradicional formato cilíndrico, y quesos de pasta blanda de coagulación láctica, suaves y cremosos.

Breve descripción de la empresa

En la Finca Dehesa Cantarín, situada en el camino de la ruta de los Almorávidas, una hermosa dehesa con endrinas milenarias, se localiza la explotación de cabras de las razas Malagueña y Blanca Serrana. Esta última es una raza autóctona andaluza en peligro de extinción. Estas cabras aprovechan la sierra de la finca, en la que abundan las bellotas y los pastos naturales que le transmiten todo el sabor y aroma a la leche, rica en grasa y proteína. Contigua a la sala de ordeño se encuentra la quesería, en la que se elaboran los quesos siguiendo un proceso artesanal en unas instalaciones modernas que cumplen con todos los requisitos de la normativa vigente.

BAENA

HNOS. PEÑA PARRAGA C.B.
Ctra. Albandiñ, Km. 1
14950 Baena
CÓRDOBA
Tel.: 957 670 708



Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra, en formatos de 400 g y 1 kg
- Queso semicurado de cabra, en formatos de 500 y 800 g y 1 kg
- Queso curado de leche cruda de cabra, en formatos de 400 g y 1 kg
- Queso de cabra curado en aceite de oliva, en formatos de 400 g y 1 kg
- Requesón de cabra en formatos de 250 y 500 g
- Tartas de queso de cabra en formatos de 1 y 2 kg

Características de los productos

Una de las características principales de estos productos es que están elaborados empleando como principal materia prima la excelente leche de las cabras malagueñas de la cabañeta propia, que son alimentadas de manera natural con cereales y otros productos cultivados en la misma finca, conservando así las características naturales del queso.

Son quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, firme, no cocida, que se elaboran de forma artesanal tanto con leche pasteurizada, los frescos y semicurados, como con leche cruda, siendo estos quesos de mayor curación los que alcanzan un potente y agradable sabor potenciado por las cualidades del aceite de la zona. También elaboran requesones y tartas de queso, por encargo, muy ricas.

Breve descripción de la empresa

Aunque más conocida por su aceite, desde tiempos muy remotos, existen en Baena y su comarca, rebaños de cabras que aprovechando los recursos naturales de la zona han dado lugar a una actividad quesera tradicional como la que caracteriza a esta empresa familiar de la localidad, que transforma diariamente la leche de su propia ganadería de cabras Malagueñas. Conjugando tradición, ya que es la cuarta generación de cabreiros, con el buen hacer de esta familia, que se empeñan cada día en obtener un producto de calidad respetando siempre los controles sanitarios que garantizan la salubridad al consumidor.

CALA

QUESOS REYES SIERRA DE HINDUALES S.L.U
Polígono Industrial Juan Cid Calonge,
Nave 14
21270 Cala
HUELVA
Tel.: 959 722 624



Características de los productos

Los QUESOS REYES SIERRA DE HINDUALES se fabrican exclusivamente con leche de cabra de producción propia y de ganaderías procedentes de la misma zona, donde las cabras aprovechan la alimentación natural de dehesas de encinas y pastos del entorno natural de la Sierra de Alacena y picos de Aroche, siguiendo las recetas tradicionales de la zona para la elaboración de un queso de coagulación enzimática, de pasta prensada no cocida, corteza natural, con todas sus caras lisas y de sabor y olor intenso. Los quesos curados se elaboran con leche cruda, siendo pasteurizados los frescos y semicurados.

Breve descripción de la empresa

QUESOS REYES SIERRA DE HINDUALES es una quesería de reciente creación que parte de la iniciativa empresarial de un joven emprendedor, proveniente de una familia con tradición ganadera, que decide dar un paso más hacia la transformación de la leche de cabra que producen, incrementando así el valor añadido de la misma. De esta manera se produce un relevo generacional que contribuirá favorablemente a mantener arraigadas nuestras tradiciones.

Tipo de leche

- Leche de cabra de razas autóctonas andaluzas

Productos elaborados

- Queso fresco, en formato de 500 g
- Queso semicurado, en formato de 1 kg
- Queso curado, en formato de 1 kg

CAMPILLOS

QUESERÍA DEL GUADALTEBA, S.L.
C/ Severo Ochoa, 2, 4, 6.
Polígono Industrial
29320 Campillos
MÁLAGA
Tel.: 952 726 052



Tipo de leche

- Leche de cabra de raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 400 g, 1 y 2 kg
- Queso tierno, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso semicurado, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado, en formatos de 2 y 3 kg

- Queso curado en aceite, envasado en tarros de cristal de 600 g y 1 kg, y de leche pasteurizada en piezas de 1 kg o en tarritas de 800 g

Características de los productos

Estos quesos que se comercializan bajo la marca MONTE CABRA, tienen el denominador común de ser puros de cabra de coagulación enzimática de pasta prensada, firme, no cocida. Se presentan en una amplia gama de formatos y variedades, desde los frescos de sabor suave, los curados con distintos grados de maduración que conjugan sabores y aromas más desarrollados y los que, partiendo de leche cruda, son madurados en aceite de oliva, de sabor intenso y sabroso de gran personalidad.

Breve descripción de la empresa

Esta empresa comienza su andadura hacia el año 2000, y nace con la idea de dar valor añadido a la buena leche de cabra producida en las ganaderías del lugar, aprovechando al mismo tiempo la gran tradición quesera que siempre ha existido en la zona, lo que permite ofrecer al público quesos de calidad basados en una elaboración artesanal con todas las garantías sanitarias.



CASARES

QUESERÍA SIERRA CRESTELLINA
Ctra. Manilva Gauclín Km. 13,5
(La Laguna)
29690 Casares
MÁLAGA
Tel.: 952 895 167

Características de los productos

Los quesos SIERRA CRESTELLINA se elaboran diariamente en esta pequeña quesería con la leche procedente de su propia ganadería de cabras de la raza Malagueña, que se alimentan con los buenos pastos naturales de la sierra y sus alrededores, aportándole todo el sabor a la leche y a estos quesos de coagulación enzimática y pasta prensada y firme. Estos quesos se elaboran con leche pasteurizada, en sus variedades fresco, semicurado, curado y en aceite.

Breve descripción de la empresa

Casares, es un pueblo encajado a la Serranía de Ronda que se asoma a la Costa del Sol. Es uno de esos lugares de nuestra geografía donde se funde mar y montaña, y así al frescor de la sierra y a la brisa del mar se curan estos quesos de cabra que elabora con gran ilusión la familia Ocaña. Se trata portanto de una pequeña empresa de carácter puramente familiar, de tradición ganadera y que llevan varios años en la elaboración de estos quesos puros de cabra.

Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 500 g y 1 kg
- Queso semicurado de corteza natural aceitada, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso curado de corteza natural aceitada, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso en aceite, en tarros de cristal

CÁSTARAS

ANTONIO ALMENDROS RODRÍGUEZ
Cortijo Alberquillas s/n
14439 Cástaras
GRANADA
Tel.: 958 855 518



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de oveja

Productos elaborados

- Queso fresco mezcla de cabra y oveja, en formatos de 1/2 y 1 kg
- Queso fresco mezcla de cabra y oveja, sin prensar, en formatos de 1/2 y 1 kg
- Queso curado mezcla de cabra y oveja de corteza natural, con aceite de oliva, en formatos de 1.250 y 1.500 g
- Queso curado mezcla de cabra y oveja al pimentón con aceite de oliva, en formatos de 1.250 y 1.500 g
- Requesón, en formato de 400 g

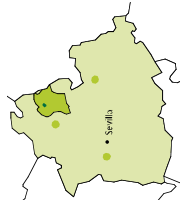
Características de los productos

En una zona más propia de cabras, nos encontramos rebaños mixtos donde las ovejas también pastorean, de ahí que podamos hablar de este queso de mezcla, en sus variedades fresco y curado, de pasta prensada y coagulación enzimática, de corteza natural aceitada y pimentonada, de sabor fuerte a la vez que cremoso y con un agradable regusto a oveja. Los quesos curados se elaboran con leche cruda. También se elabora el tradicional requesón.

Breve descripción de la empresa

En la localidad de Cástaras en plena Alpujarra granadina, a más de mil metros de altitud, podemos adquirir los quesos que se obtienen en la QUESERÍA ALMENDROS, situada en el cortijo "La Alberquilla", donde cada día se elaboran estos productos serranos a partir de las excelentes leches de cabra y oveja que ellos mismos producen.

Se trata de una empresa familiar que cada día se enfrenta al trabajo con la ilusión de producir y dar a conocer sus buenos quesos.



CONSTANTINA

S.A.T. SERRALAT
C/Venero, s/n
41450 Constantina
SEVILLA
Tel./Fax: 955 881 057

Características de los productos

En la Sierra Norte de Sevilla, se ha elaborado de forma tradicional un queso de cabra de coagulación enzimática y pasta prensada, de tamaño más bien pequeño, que podía consumirse como fresco o curado, y que muchas veces para su conservación se introducía en aceite. Es en este queso en el que están inspirados los quesos que se comercializan bajo la marca "SERRALAT", elaborados a partir de leche de cabra, vaca y oveja puros o de mezcla de leche pasteurizada. También elaboran quesos curados con leche cruda de oveja.

Breve descripción de la empresa

Esta es una de las pocas queserías de la región que funcionan en régimen cooperativo. Hacia el año 1986, los ganaderos de esta localidad decidieron dar un primer paso y asociarse para comercializar en conjunto la leche producida por su ganado, que comenzaron envasando como leche pasteurizada del día. El siguiente paso fue transformar la leche en quesos, incrementando aun más su valor añadido y repercutiendo directamente en la comarca de manera positiva. Los quesos se elaboran en las instalaciones de la quesería, empleando leche procedente del ganado alimentado con los pastos naturales de las dehesas de la comarca.

Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca
- Leche de oveja

Productos elaborados

- Queso fresco de mezcla de cabra y vaca en dos variedades. Sin prensar en distintos formatos de 250 g y 400 g que se presentan envasados en tarritas, y prensado, en formatos de 500 g y 1 kg que se presenta envasado en bolsas al vacío
- Queso semicurado mezcla de cabra y vaca, en formato de 1 kg
- Queso semicurado mezcla de cabra y oveja, en formato de 1 kg
- Queso curado de cabra de corteza pimentonada o protegida por recubrimiento plástico, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso de oveja, de corteza natural, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso en aceite, envasado en bolsa de plástico al vacío, en formato de 1 kg

CÓRDOBA

LÁCTEOS CÓRDOBA S.L.
Ctra. Palma del Río, Km. 7,5
14005 Córdoba
CÓRDOBA
Tel.: 957 330 666



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de oveja
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso tierno de cabra y mezcla de cabra, vaca y oveja, en formato de 1 kg
- Queso semicurado y curado de mezcla de cabra, vaca y oveja, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso curado de leche cruda de oveja, en formato de 3 kg
- Queso puro de cabra y puro de oveja curado en aceite de oliva, en formatos de 1 y 3 kg

Características de los productos

Los QUESOS DOÑA MARÍA se elaboran con leche pasteurizada tanto los de mezcla, en su gema de tiernos, semicurados y curados, como los de cabra, en los que se emplea aceite de oliva, pimentón o tomate para su acabado. En cuanto a los quesos de oveja, se elaboran a partir de leche cruda y pasteurizada. Estos quesos también pueden ser introducidos en aceite de oliva.

Se trata de quesos de coagulación enzimática, pasta prensada firme y no cocida, con el tradicional formato cilíndrico que presenta marcado el tradicional dibujo de la pleita en una corteza bien formada.

Breve descripción de la empresa

A los pies de Sierra Morena se encuentra esta quesería que inicia su actividad en 1996, siendo una sociedad limitada de carácter familiar, si bien su titular tiene más de veinte años de experiencia en el sector lácteo, ya que esta iniciativa tiene su origen en un centro recolector de leche. Desde entonces esta empresa quesera ha perseverado hasta obtener una amplia gama de productos de calidad con todas las garantías sanitarias que un producto alimentario debe ofrecernos en la actualidad.



Características de los productos

Estos quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, firme, no cocida, se elaboran de forma artesanal, con leche cruda y pasteurizada, procedente de rebaños de la comarca. Tienen varias presentaciones conservando, generalmente, las características naturales del queso tradicional de la zona. También elaboran un queso de cabra madurado, de pasta blanda tipo crema, especialidad propia muy apreciada en la zona.

Breve descripción de la empresa

La QUESERÍA EL BOSQUE es una empresa cooperativa formada por personas de la localidad, que ha sido pionera en la Sierra de Cádiz, con una importante repercusión económica en la comarca, principalmente para los ganaderos de la zona que antes entregaban la leche a intermediarios y grandes grupos industriales en condiciones de precios poco favorables. Desde sus comienzos esta cooperativa ha apostado por la comercialización de sus productos dentro del mercado local y provincial, aunque posteriormente han extendido también sus ventas en otras zonas.

EL BOSQUE

QUESERÍA EL BOSQUE, S.C.A.
Polígono Industrial Huerto Blanquilla,
parcela 14
11670 El Bosque
CÁDIZ
Tel. / Fax: 956 716 156



Tipo de leche

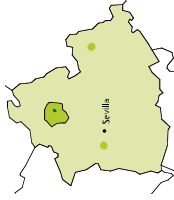
- Leche de cabra
- Leche de oveja
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra y vaca, en formatos de 250 y 450 g, y en piezas de 1 y 2 kg
- Queso curado de cabra, tipo crema, de corteza natural y aceitada, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso semicurado de cabra y vaca, con o sin corteza natural, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado de cabra, de corteza natural, aceitada o pimentonada, piezas de 1, 2 y 3 kg
- Queso curado de cabra elaborado con leche cruda, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado de oveja elaborado con leche cruda, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso en aceite, en taminas de 1/2, 1 y 2 kg

EL PEDROSO

CORSEVILLA, S.C.A.
Polígono Las Viñas
41360 El Pedroso
SEVILLA
Tel.: 954-889-400



Tipo de leche

- Leche de cabra Serrana, Florida Andaluza y otras razas autóctonas andaluzas

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso semicurado, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso curado en aceite de oliva virgen, en manteca ibérica, en piezas de 1 y 3 kg, y en porciones envasado en tarros de cristal
- Queso curado de leche cruda, en formatos de 1 y 3 kg

Características de los productos

Bajo las marcas CORSEVILLA y CABRASOL se comercializan los quesos puros de cabra de leche pasteurizada y leche cruda respectivamente que se producen en esta quesería. Se trata de quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, firme, no cocida, que se elaboran de forma artesanal siguiendo el método tradicional, empleando como únicas materias primas, además del cuajajo y la sal, la excelente leche de cabra procedente de las explotaciones de los socios de esta cooperativa ubicados en esta comarca montañosa de la Sierra Norte de Sevilla.

Breve descripción de la empresa

CORSEVILLA es una Cooperativa de ganaderos de ámbito comarcal, cuya sede social se encuentra ubicada en Cazalla de la Sierra, en el interior del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla. Las explotaciones son de tipo extensivo donde pastorean las cabras en dehesas de endivar y alcornoque, proporcionando una leche rica en grasas y proteínas de alto valor biológico y de gran digestibilidad, lo que es uno de los secretos de la calidad de estos productos elaborados en las instalaciones de la quesería ubicada en El Pedroso.



ERMITA NUEVA-ALCALÁ LA REAL

QUESERÍA SIERRA SUR, S.C.A.
C/ Ventorrillo, 55
23686 Ermita Nueva-Alcalá la Real
JAÉN
Tel.: 953 597 594
Fax: 953 597 685

Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco mezcla de cabra y vaca, en formatos de 400 g, 1 y 25 kg
- Queso semicurado de cabra, de corteza natural, aceitada y pimientada en formatos de 800 g y 2 kg
- Queso semicurado mezcla de cabra y vaca, en formato de 2 kg
- Queso cuado de cabra de leche cruda, de corteza natural, aceitada y presentado en cazolita de barro, en formatos de 15 y 2 kg
- Queso de cabra en aceite que se presenta troceado en tarritas y tamos de cristal (por encaje) en formatos de 600 g, 1 y 25 kg
- Requesón, en formatos de 300 y 750 g, y 15 kg
- Yogur de cabra, envasado en tamos de cristal, en formatos de 125, 250 y 750 g

Características de los productos

QUESERÍA SIERRA SUR nos ofrece una amplia gama de productos, lo que avala su ya importante trayectoria como queseros buscando siempre mantener la tradición al tiempo que incorporan nuevos productos al panorama que como el yogur de cabra. Basándose en las recetas propias del lugar encontramos quesos que van desde el fresco hasta el madurado, con distintos grados de curación, así como el queso de leche cruda madurado largamente en aceite de oliva del que se sienten especialmente orgullosos.

Breve descripción de la empresa

Se trata de una empresa de carácter familiar, que se crea en 1993 con el objetivo de mantener la tradición quesera de la comarca, incrementando el valor añadido de la leche de cabra, al tiempo que se creaban unos puestos de trabajo, colaborando de este modo al desarrollo rural sostenible de la zona. Situada en la Sierra Sur de la provincia de Jaén, a medio camino entre Córdoba y Granada QUESERÍA SIERRA SUR abastece a un mercado esencialmente local y provincial, que poco a poco va avanzando a otros puntos de la región andaluza.

FUENTECARRETEROS

EXPLD/GAMA, S.L.
C/ El Carrillo, s/n
14110 Fuentecarreteros
CÓRDOBA
Tel.: 953 338 359



Tipo de leche

- Leche de cabra de razas autóctomas andaluzas

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 400 g y 1 y 2,5 kg
- Queso semicurado, en formato de 900 g
- Queso curado, en formato de 800 g



Características de los productos

EL CERRILLO DE LOS PASTORES es la marca bajo la que se comercializan los quesos que se elaboran en esta pequeña quesería, todos ellos puros de cabra de coagulación enzimática, pasta prensada, firme y no cocida, procedente de la leche producida en la propia explotación ganadera. Podemos encontrar desde el queso fresco en distintos formatos, así como quesos curados de distintos grados de maduración, elaborados con leche pasteurizada.

Breve descripción de la empresa

Fuente Carreteros, es la principal aldea de Fuente Palmera, al oeste de la provincia de Córdoba, se trata de una pequeña población que debe su nombre a la fuente denominada de Los Carreteros situada en el camino que unía Palma del Río con Ecija.

En esta localidad podemos encontrar esta empresa de carácter puramente familiar de tradición ganadera y que nace con la idea de dar valor añadido a la leche de cabra que ya venían produciendo desde hace varios años, lo que denota el carácter emprendedor de estos jóvenes empresarios. Actualmente, tienen una comercialización predominantemente local, pero con una clara estrategia de poder alcanzar otros mercados en el futuro.

FUENTE OBEJUNA

DOÑA ÚRSULA S.L.
Finca La Cumbre
Ctra. de la Cañada
del Gamo a Argallón, Km. 1
14290 Fuente Obajuna
CÓRDOBA
Tel.: 957 337 352
Fax: 957 476 768



Características de los productos

Todos los quesos de esta empresa se elaboran con leche cruda de oveja exclusivamente. Se trata de quesos con una maduración variable, de coagulación enzimática y pasta prensada, firme y no cocida, incluyendo las variedades semicuradas, curadas y en aceite. También se elaboran especialidades de pasta blanda, como las tortas, cremas (Delicias) y quesos para untar.

Breve descripción de la empresa

La quesería DOÑA ÚRSULA, se encuentra localizada en la comarca agraria de los Pedruchos, en el término municipal de Fuente Obajuna, concretamente en las dehesas de la finca "La Cumbre". El secreto de la calidad de estos productos no es otro que el cuidadoso proceso de elaboración llevado a cabo siguiendo prácticas artesanales. La leche cruda de oveja de su propio rebaño, que no es sometida a ningún tratamiento térmico, así como la lenta maduración en bodega bajo la atención de la maestra quesera, otorgan a estos quesos unas características especiales muy apreciadas por los consumidores.

Tipo de leche

- Leche cruda de oveja Merina

Productos elaborados

- Queso semicurado, en formatos de 1,5 a 3 kg
- Queso curado, en formatos de 1,5 a 3 kg
- Queso curado en aceite de oliva virgen, envasados en tarrinas de 250 g (en cuñas).
- Tortas de aproximadamente 1 kg
- Delicias de Doña Úrsula, en tarrinas de 200 g
- Crema de queso, en tarros de cerámica de 100 g

FUENTES DE ANDALUCÍA

FONTALEVA QUISERA, S.L.
Circunvalación s/n
41420 Fuentes de Andalucía
SEVILLA
Tel.: 954 838 587



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco mezcla de cabra y vaca que se presenta envasado en bolsos al vacío en sus distintos formatos de 250 y 500 g y 1 y 2 kg
- Queso semicurado cabra, en formatos de 1 y 1,5 kg
- Queso semicurado mezcla de cabra y vaca, en formatos de 1 y 1,5 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1 y 1,5 kg
- Queso curado mezcla de cabra y vaca, en formatos de 1 y 1,5 kg
- Queso en aceite al pimentón en formatos de 1 y 1,5 kg

Características de los productos

Los quesos VEREDA, se elaboran con leche procedente de varias ganaderías de la zona. Los quesos curados se elaboran con leche cruda, recuperando así antiguas tradiciones de la comarca. Se consiguen productos con sabores y aromas intensos que marcan una clara diferencia con los quesos de otras zonas.

Breve descripción de la empresa

Fuentes de Andalucía se encuentra en la Vega de Carmona, en la encrucijada de Marchena y Ecija, constituyéndose en un enclave importante, con caprino de las razas Florida y Malagueña, donde la alimentación controlada del ganado y las mejoras en su manejo e instalaciones han conseguido mantener un importante censo de animales que de otra forma habría ya desaparecido. Esta empresa que se siente protagonista en la recuperación de las costumbres tradicionales de la comarca, que pretenden mantener para las generaciones venideras.

GINES

S.A.T. EL ALJARAFE
C/La Encina, 2
41960 Gines
SEVILLA
Tel.: 954 713 724 / 954 713 984



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco mezcla de cabra y vaca, en formatos de 250 y 500 g y 3 kg

Características de los productos

El queso fresco que se elabora en LA GINECIVITA es un queso de coagulación enzimática rápida y pasta ligeramente prensada, no cocida, que se elabora de forma artesanal, empleando como únicas materias primas leche de cabra y vaca, cuajo y sal. Se ofrece así un producto saludable, que conserva las características naturales de la leche de origen y que se transmiten al queso, respetando siempre los controles sanitarios que garantizan la salubridad del producto.

Breve descripción de la empresa

LA GINECIVITA es una empresa de carácter familiar que transforma diariamente leches de cabra y de vaca procedentes de ganaderos localizados en la comarca sevillana del Aljarafe, realizando un control directo desde el origen de la leche hasta la salida al mercado de los quesos, cuya comercialización es realizada por personal de la propia quesería cuidando en todo momento que se cumplan las condiciones ideales de transporte hasta los establecimientos de venta. Una parte importante de la leche se comercializa como leche pasteurizada del día.

HERRERA

QUESERÍA ARTESANAL EL ENTREMILLO
Ctra. Puente Genil, Km. 2,5
41567 Herrera
SEVILLA
Tel.: 954 012 071



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de oveja

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra, en formatos de 500 g y 1 y 2 kg
- Queso semicurado de cabra, en formatos de 1'5, 2'5 y 3 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1'5, 2'5 y 3 kg
- Queso curado de oveja, en formatos de 1'5, 2'5 y 3 kg

Características de los productos

Los quesos que podemos encontrar en esta quesería, van desde el fresco hasta los curados en distinto grado de maduración, que se elaboran día a día a partir de leche suave y rica en grasa, cuajo y sal, siguiendo los métodos tradicionales aprendidos de los padres y abuelos. Se trata de quesos de coagulación enzimática, la pasta es prensada no cocida, de formato cilíndrico que conserva las marcas laterales en forma de espiga en recuerdo del cincho de esparto que se usaba tradicionalmente en la zona. Los quesos curados de cabra y oveja se elaboran con leche cruda.

Breve descripción de la empresa

EL ENTREMILLO es una empresa de carácter familiar y artesanal que inició su andadura hacia el año 2000, sin embargo cuentan con una gran tradición ganadera a sus espaldas, siendo este uno de los motivos que han impulsado la idea de poner en marcha esta pequeña quesería, de manera que con la transformación en quesos, a partir de la propia producción de leche y la de otros ganaderos de la misma zona y su comercialización en un entorno cercano, se consigue revalorizar un recurso local al tiempo que se mantiene la tradición quesera existente en esta comarca.

HINOJOSA DEL DUQUE

QUESERÍA ARTESANAL DON GUTIERRE
(BOPA 375), S.L.
Polígono Industrial Molino del viento, 1
14270 Hinojosa del Duque
CÓRDOBA
Tel.: 957 141 692



Tipo de leche

- Leche de ovejas de raza Merina

Productos elaborados

- Quesos de media y larga curación, en formatos de 750 g y 1, 2 y 3 kg
- Queso tipo torta, en formatos de 500, 750 y 1.300 g

Características de los productos

Los QUESOS DON GUTIERRE son elaborados a partir de la leche cruda de ovejas merinas procedente de la cabaña propia, siendo este su principal ingrediente junto con el cuajo de tipo vegetal, o "hierba de cuajo" característico de esta zona que tradicionalmente ha sido recolectado y usado por pastores en la elaboración de quesos debido a su capacidad coagulante y por conferirle unas cualidades muy apreciadas por los consumidores. Se trata de un queso de coagulación enzimática lenta a baja temperatura, de pasta prensada en los quesos y compacta y blanda en las tortas con las que se puede untar el pan, de formato cilíndrico, de sabor intenso y agradable a oveja, atomas suaves y punto de sal adecuado.

Breve descripción de la empresa

Hinojosa del Duque es un pueblo situado al norte de la provincia de Córdoba, en la zona occidental de la comarca de Los Pedroches. En esta localidad se encuentra la pequeña quesería que recientemente gestiona un joven empresario proveniente de una familia emprendedora y con tradición ganadera que decide dar un paso más en la transformación de la leche de oveja Merina que ellos mismos producen. De este modo han seguido paso a paso las recetas de los quesos tradicionales de la zona consiguiendo llevar hasta el consumidor final unos productos de gran calidad.

JAYENA

CUEVA DE LA MAGAÑA, S.L.
Cordijo de Rota
38127 Jayena
GRANADA
Tel./Fax: 958 225 301



Tipo de leche

- Leche de cabra de raza Murciano-Granadina

Productos elaborados

- Queso curado, en formato de 1.300 g
- Queso en aceite, envasado en botas de cristal en formatos de 170, 290 y 875 g

Características de los productos

El queso CUEVA DE LA MAGAÑA es un producto artesanal, que se elabora con leche cruda de cabra, procedente exclusivamente de las cabras de la ganadería propia, las cuales son alimentadas con pastos naturales que transmiten a la leche su buena calidad. El ordeño y recogida diarios permiten que esta leche no se someta a ningún tratamiento térmico, permaneciendo con todas sus cualidades siendo esto lo que hace que en el queso podamos apreciar el sabor, aroma y textura que lo caracterizan.

Breve descripción de la empresa

En la localidad de Jayena, situada en el Parque Natural de las Sierras de Tejada, Almijara y Aljama, se encuentra esta empresa dedicada a la elaboración de queso artesanal de cabra procedente de la leche que ellos mismos producen. El objetivo de esta quesería, es el de preservar las recetas tradicionales que los pastores de la zona han venido elaborando desde antaño y ofrecerlas al consumidor de hoy con todas las garantías sanitarias que un producto alimentario debe ofrecernos en la actualidad.

LA GRANADA DEL RÍO TINTO

QUESERÍA LA MIMBRERA
C/Trasera Travesía Mesones s/n
La Granada de Río Tinto 21668
HUELVA
Tel.: 959 597 016



Características de los productos

Los quesos de LA MIMBRERA se elaboran exclusivamente con leche cruda de cabra de producción propia, cuajo de origen animal y sal. Tras una coagulación enzimática, se consiguen quesos de pasta prensada, suaves, cremosos, de un aroma intenso característico, de corteza natural, frágil y de un color marrón o anaranjado pálido según la época del año. Estas características se consiguen tras un proceso de elaboración artesanal que parte de una materia prima de calidad.

Breve descripción de la empresa

En la localidad de La Granada de Río Tinto encontramos la quesería LA MIMBRERA, y muy cerca, en el valle de la Sierra del Pino se localiza la explotación caprina del mismo nombre, de donde proviene la leche con la que se elaboran estos quesos. Las buenas cualidades de la leche de las razas autóctonas Florida Sevillana y Rubia de Huelva, se deben fundamentalmente a la alimentación de sus animales a base de la vegetación autóctona de la zona que consiste en jara, romero, tomillo, así como al aprovechamiento estacional de las bellotas.

Tipo de leche

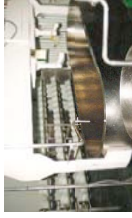
- Leche de cabra de las razas Florida Sevillana y Rubia de Huelva

Productos elaborados

- Queso curado, en formato de 1 kg
- Queso en aceite de oliva, en tamos de cristal de 300 g

LA GRANADA DEL RÍO TINTO

LA JOYA DE LOS VÁZQUEZ, S.L.
Finca Los Charcos
21668 La Granada de Río Tinto
HUELVA
Tel.: 959 587 015



Tipo de leche

- Leche de cabra de razas autóctonas andaluzas

Productos elaborados

- Queso semicurado, en formatos de 800 g a 1 kg
- Queso curado al romero, en formatos de 800 g a 1 kg
- Queso en aceite, en formatos de 800 g a 1 kg

Características de los productos

Los quesos SIERRA DEL ROMERO se elaboran a partir de leche pasteurizada de cabras pertenecientes a la propia explotación. Se trata de quesos de formato pequeño, que no suelen superar el kilo, de coagulación enzimática y pasta prensada, firme y no cocida. En la corteza se aprecia grabado el dibujo de la plectra de esparto. Los podemos encontrar curados en aceite, al romero y al pimentón.

Breve descripción de la empresa

En el corazón de las Serranías de Huelva, se encuentra la Sierra conocida como La Joya en la que se localiza la finca Los Charcos donde encontramos esta pequeña quesería familiar enclavada en la propia explotación ganadera. Esta ubicación permite realizar el ciclo integral desde el ordeño de la leche, a la elaboración y maduración de los quesos. Predomina la venta local de los quesos, aunque últimamente han estado presentes en diversas ferias celebradas en otras localidades.



LA HIGUERA-ANTEQUERA

QUESERÍA SUR DEL TORCAL
Ctra. La Joya-Villanueva de la Concepción
29230 La Higuera-Antequera
MÁLAGA
Tel.: 952 111 149

Características de los productos

El queso producido en la QUESERÍA SUR DEL TORCAL, se inspira en la receta que se ha venido elaborando en esta localidad desde antiguo, donde las cabras pastorean, aprovechando la alimentación natural que ofrece el campo, dando una excelente leche, de sabor suave, rica en grasas y proteínas que le transmiten sus buenas cualidades a estos productos. Son quesos de coagulación enzimática, pasta bien prensada, de formato cilíndrico, donde se aprecia el lateral grabado por el cincho de esparto y en las caras planas se reproducen los dibujos del entremijo, de corte cerrado, que se consumen frescos o madurados, también en aceite de oliva. Asimismo, se elaboran requesones de cabra muy apreciados por sus cualidades nutritivas.

Tipo de leche

- Leche de cabra de raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 500 g y 1 y 3 kg
- Queso semicurado, de corteza natural y aceitada, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso curado de corteza natural y aceitada, en formatos de 1 y 3 kg
- Queso en aceite de oliva, envasados en tarrajes de 500 g
- Requesón, en formatos de 250 y 500 g

Breve descripción de la empresa

La familia Martín Lara conserva una larga experiencia como ganaderos de caprino a la que va unida su tradición quesera, siendo hacia el año 1997 cuando se produce el relevo de la producción doméstica de quesos para dar paso a la elaboración de los mismos en la pequeña planta quesera moderna y sencilla con capacidad suficiente para afrontar diariamente la elaboración de la leche que producen en la explotación familiar, así como la de otros ganaderos localizados en explotaciones de la misma comarca de Antequera.

LOS VENTORROS-COMARES

QUESERÍA LA CHIVIRRINA
Los Ventorros - Comares
29195 MÁLAGA
Tel.: 952 115 387



Tipo de leche

- Leche de cabra de raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado, en formatos de 1, 2 y 4 kg
- Queso en aceite de oliva, en tarrinas y tarros de cristal

Características de los productos

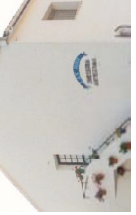
Los quesos de coagulación enzimática y pasta prensada, que se elaboran cada día en LA CHIVIRRINA, se hacen con leche de cabra procedente de explotaciones cercanas a la propia quesería. Las características del terreno hacen apropiada a esta zona para el aprovechamiento de los pastos y montes naturales por parte del ganado caprino, ofreciéndonos a cambio una leche cremosa y suave, que junto con los conocimientos queseros, transmitidos empíricamente de padres a hijos, dan como resultado unos quesos de sabores y aromas peculiares que podremos degustar en este magnífico entorno de tranquilidad y silencio.

Breve descripción de la empresa

En Los Ventorros de Comares, desde una atalaya natural sobre los Montes de Málaga con unas vistas privilegiadas, nos encontramos esta pequeña quesería artesanal. Se trata de una pequeña empresa dedicada a la producción de queso de cabra, que cuida personalmente el proceso de elaboración de la leche de cabra pasteurizada. Empezaron transformando exclusivamente la leche de cabra de su propia explotación y en la actualidad también transforman la leche que producen otros ganaderos de la misma zona.

MARACENA

QUESERÍA ARTESANAL LAS RRR
C./Transversal Camino Eriales, 6
18200 Maracena
GRANADA
Tel.: 958 404 198



Características de los productos

Todos los quesos que se producen en la pequeña quesería artesanal LAS RRR nacen con el compromiso de ofrecer un producto saludable y de calidad. Las recetas que han desarrollado se inspiran en los quesos del lugar. Se trata del queso tradicional de coagulación enzimática, pasta prensada, no cocida, de sabor y aroma característico, corteza natural bien formada, con el dibujo de la pleta de esparto marcada en su lateral y el dibujo del entremij en las caras planas. También se elabora el tradicional requesón, así como la tarta de queso de cabra muy apreciada por los consumidores locales.

Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Murciano-Granadina
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso fresco de mezcla de cabra y vaca, en formatos de 300 y 500 g y 2 kg
- Queso curado de mezcla de cabra y vaca, en formato de 1.300 g
- Queso curado de cabra, en formato de 1.800 g
- Tarta de queso, de 250 g y 1 kg
- Requesón, en tarrinas de 400 g y 1 kg

Breve descripción de la empresa

En Maracena, municipio granadino a las puertas de la capital, enclavado en la comarca de La Vega-Sierra Elvira, se ubica esta pequeña quesería artesanal de carácter familiar. Esta empresa tiene un ciclo de producción cerrado, ya que transforman la leche de cabras Murciano-Granadinas de la explotación propia, que cuidan personalmente. Del impulso emprendedor de esta familia, que vio su futuro en la transformación en quesos, y en la puesta en valor de esta producción ganadera local, nació esta empresa que actualmente ha alcanzado mercados fuera de su provincia.

MONTEFRÍO

QUESO MONTEFRÍO, S.L.
Avda. Miguel Hernández, 17
18270 Montefrío
GRANADA
Tel./Fax: 958 336 206



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca

Productos elaborados

- Queso tierno de cabra y mezcla de cabra y vaca, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso semicurado de cabra y mezcla de cabra y vaca, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso añejo de cabra y vaca, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso en aceite de cabra semicurado y curado, en terrines de 450 y 750 g
- Queso de leche cruda de cabra curado en aceite, en formatos de 1, 2 y 3 kg

Características de los productos

QUESO MONTEFRÍO, es un producto artesanal de receta tradicional elaborado con leche de las cabras autóctonas de raza Murciano-Granadina, que se produce abundantemente en esta importante zona ganadera de la Comarca de los Montes Occidentales de Granada. Es un queso de coagulación enzimática y pasta prensada, no cocida, de corteza bien formada y con el inconfundible dibujo de la pleita de esparto grabado en su lateral, con un sabor y aroma característicos.

Breve descripción de la empresa

Hacia 1999 nace esta empresa como tal, siendo una sociedad limitada de carácter familiar, aunque anteriormente estas mismas instalaciones acogieron a un centro de recogida de leche y fábrica de quesos en régimen de cooperativa. Desde entonces esta empresa quesera ha perseverado en un doble objetivo, el dar a conocer sus productos por toda España sin dejar de atender el mercado local y mantener un trato cercano con sus clientes conociendo en todo momento sus necesidades.



POZO ALCÓN

QUESERÍA ARTESANAL
LAS PUCENAS, S.L.L.
Ctra. Fontanar s/n
23485 Pozo Alcón
JAÉN
Tel./Fax: 953 718 481

Características de los productos

En Pozo Alcón, localidad integrada en el conjunto de sierras que forman el Parque Natural de Cazorla, Segura y las Villas, podemos encontrar la QUESERÍA ARTESANAL LAS PUCENAS donde se producen quesos con leche pasteurizada de cabra, de coagulación enzimática, de pasta prensada no cocida. Se elaboran quesos frescos, y para los que los prefieran de más cuerpo, pueden encontrar quesos madurados al sabor y aroma de las hierbas de la sierra como el tomillo y el romero acompañados o no de aceite de oliva virgen extra que también se produce en la provincia de Jaén.

Breve descripción de la empresa

Es una empresa familiar que pretende recuperar el patrimonio tradicional queso de los ganaderos de la zona. Para ello se abastece directamente de leche recién ordeñada de los rebaños de los cabreros que tienen sus ganaderías en la misma comarca. Inicialmente, vendían sus quesos a nivel local, pero en la actualidad han ampliado su mercado a municipios más alejados de la provincia y otras zonas limítrofes.

Tipo de leche

- Leche de cabra de razas autóctonas andaluzas

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso semicurado de corteza natural, al tomillo y al pimentón, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado de corteza natural, al tomillo y al pimentón, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso en aceite de oliva virgen extra, en tarros de cristal de 600 y 900 g

POZOBLANCO

QUESERÍA PLAZUELO GARCÍA
Polígono Industrial Dehesa Bayal,
Hacienda de Empresas, 4
14400 Pozoblanco
CÓRDOBA
Tel.: 957 131 625



Tipo de leche

- Leche de cabra
- Leche de vaca
- Leche de oveja

Productos elaborados

- Queso fresco prensado y sin prensar de mezcla de leche de cabra y vaca, con sal y sin sal, en formatos de 250 y 400 g y 1/2, 1 y 3 kg
- Queso semicurado de cabra y vaca, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso curado de cabra, en formatos de 1 y 1,6 kg
- Queso semicurado de oveja, en formatos de 1 y 1,7 kg
- Queso curado de oveja, en formato de 1'5 kg

Características de los productos

Los quesos frescos y madurados se elaboran mayoritariamente con leche pasteurizada, con una presentación bajo diferentes formatos. Entre los quesos curados, de coagulación enzimática y pasta prensada, firme y no cocida, destacan los de corteza natural, aunque algunos tipos se presentan también con cubiertas de diferentes coloraciones. Se elabora también un queso curado con leche cruda de oveja. En la gama de productos frescos se cuenta además con quesos de pasta no prensada, con o sin sal.

Breve descripción de la empresa

La quesería PLAZUELO GARCÍA, ubicada en el corazón del Valle de los Pedroches, comenzó su actividad hacia el año 1994, en el seno de una familia con tradición ganadera de vacas y cabras, cuyo propósito era dar un paso más allá de la producción de leche y transformarla en queso. Esta empresa elabora sus quesos de forma artesanal, adaptando los métodos tradicionales a la normativa sanitaria vigente y dispone de su propio servicio de distribución. Cuentan con una amplia gama de quesos, desde los frescos ideales para postres y aperitivos, los semicurados cremosos de sabor suave y los curados, con cuerpo y sabor propio.



TEBA

LA PEDRICA, S.C.A.
C/ Nueva, 12
29327 Teba
MÁLAGA
Tel.: 952 748 138

Características de los productos

Se trata de un queso inspirado en el queso tradicional de Málaga. El queso de LA PEDRICA se elabora con leche pasteurizada de cabras de raza Malagueña de producción propia. Tras una coagulación enzimática con cuajo de origen animal le sigue un intenso corte y desuerado de la cuajada que se completará con el salado, quedando una pasta prensada y firme de un característico color blanco. Estos quesos se presentan frescos o tiempos o bien madurados y conservados en aceite de oliva virgen para mejorar y acentuar su sabor y aroma.

Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Malagueña

Productos elaborados

- Queso fresco y tierno, en formatos de 1, 1'5 y 2 kg
- Queso semicurado, curado y añejo, de corteza natural y acedada, en formatos de 1, 1'5 y 2 kg
- Queso en aceite envasado en bolsas al vacío en formatos de 1, 1'5 y 2 kg

Breve descripción de la empresa

Esta empresa de carácter familiar inicia su actividad en el año 1988, siendo una de esas queserías artesanales que equipadas con tecnología moderna pero sencilla, reactiva la actividad quesera en una zona de gran tradición de ganado caprino y de elaboración de quesos que se limitaba a la producción doméstica, dando el paso a la elaboración artesanal pero con todas las garantías sanitarias que hoy nos ofrecen las nuevas tecnologías.

CENTRAL LECHERA ALPUJARRERA, S.A.
Ctra. de la Sierra s/n
18470 Valor
GRANADA
Tel.: 958 851 656



Tipo de leche

- Leche de cabra de raza Murciano-Granadina

Productos elaborados

- Queso fresco, en formatos de 300 g y 1,15 kg
- Queso tierno, en formatos de 1,15 y 3 kg
- Queso semicurado, en formatos de 1,15 y 3 kg
- Queso curado, en formatos de 1,15 y 3 kg
- Queso en aceite, en formatos de 1,15 y 3 kg

Características de los productos

LOS CORTIJELOS, son quesos con el característico y tradicional sabor que proporciona la leche de las cabras alpujarrañas. Estos quesos se elaboran exclusivamente con leche pasteurizada siguiendo un riguroso control de calidad e higiene en sus distintas variedades, desde el fresco hasta los madurados. En los quesos madurados se reproducen las condiciones de humedad y temperatura adecuadas que se dan en la montaña, con una curación de entre dos y seis meses, presentando también el queso curado al sabor del aceite de oliva virgen extra.

Breve descripción de la empresa

En la localidad de Valor, perteneciente a la Alpujarra granadina, en plena montaña y en un paraje de gran belleza paisajista, se encuentra esta quesería que nace con la intención de producir el queso puro de cabra propio de la comarca, empleando para ello la leche producida por los rebaños de cabras propias y de los ganaderos de la comarca, principalmente de razas autóctonas que aportan diariamente la materia prima necesaria a la quesería para su transformación en queso.



VILLALUENGA DEL ROSARIO

QUESOS ARTESANALES
DE VILLALUENGA, S.L.
C/ Ermita, 14
11611 Villaluenga del Rosario
CÁDIZ
Tel./Fax: 956 463 759



Características de los productos

Los quesos frescos y madurados, de coagulación enzimática y pasta prensada, firme y no cocida, se elaboran de forma artesanal, con leche pasteurizada, procedente de rebaños de razas autóctonas de la comarca. Tienen varias presentaciones: conservando, generalmente, las características naturales del queso tradicional de la zona. Los quesos curados se presentan también con la corteza untada en manteca de cerdo ibérico, con romero, en aceite, con pimienta negra, pimentón, o salvado de trigo.

Breve descripción de la empresa

En la pequeña población de Villaluenga del Rosario, situada en el interior más alto de la Sierra de Cádiz, en pleno Parque Natural de la Sierra de Grazalema, se localiza la empresa QUESOS ARTESANALES DE VILLALUENGA que elabora sus productos empleando métodos tradicionales a partir de la leche entera de las cabras y ovejas de las razas Payoya y Merina, cuyos rebaños aún hoy se pueden ver pastando libremente por la zona, lo cual determina, en gran medida las características peculiares de los quesos elaborados por esta empresa.

Tipo de leche

- Leche de cabra de la raza Payoya
- Leche de oveja Merina de Grazalema

Productos elaborados

- Queso fresco de cabra, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso semicurado de cabra de corteza natural, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso semicurado de cabra y oveja de corteza natural, en formatos de 1 y 2 kg
- Queso curado de cabra de corteza natural, en formatos de 1, 2 y 3 kg
- Queso curado de oveja de corteza natural, en formatos de 2 y 3 kg
- Queso curado de cabra y oveja de corteza natural, en formatos de 1, 2 y 3 kg

ZUHEROS

QUESERÍA DE LA SIERRA SUBBÉTICA, S.L.
Ctra. Zuheros-Baena, s/n
14870 Zuheros
CÓRDOBA
Tel./ Fax: 957 694 714



Tipo de leche

- Leche de cabras de la raza Murciano-Garrafina
- Leche de cabra de producción ecológica

Productos elaborados

- Queso de pasta blanda en distintos formatos y presentaciones:
 - Mini de 40 g, envasados en tamos de cristal de 6, 20 y 40 unidades con aceite de oliva vígen extra, hierbas aromáticas y especias
 - Mediano de 70 g, envasados al vacío
 - Redondo de 250 g y túnel de 800 g, curados en finas hierbas, pimienta o ceniza de carbón vegetal
- Queso semicurado y curado de corteza natural, al pimentón dulce y aceite de oliva, en formatos de 1/2 y 1 kg
- Queso curado de pasta prensada con leche de producción ecológica y coajo vegetal, en formatos de 300 g, 1 y 3 kg

Características de los productos

A través de las marcas Los Balanckares, Sierra de Zuheros y Sujaira, y conocidos también como "queso de cabra de Zuheros", se elaboran los quesos con leche pasteurizada de cabra de coagulación láctica y pasta blanda envasados en tamos de cristal con aceite de oliva vígen extra, así como otras presentaciones recubiertas de hierbas aromáticas y especias, identificados con la primera de ellas, y de coagulación enzimática y pasta prensada curados al natural o con pimentón dulce y aceite de oliva con la segunda, y de pasta prensada con leche de producción ecológica con la tercera de las marcas.

Breve descripción de la empresa

La empresa inicia su actividad a mediados de 1995, formado su capital por un grupo de ganaderos de caprino, cuyas explotaciones se encuentran en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, quienes acometieron la instalación de una fábrica artesanal a la que dotaron de los medios necesarios para elaborar unos productos de calidad diferenciada. Asimismo, esta empresa participa en distintos proyectos de impulso turístico favoreciendo el desarrollo de su localidad.



Consejos prácticos

CONSEJOS PRÁCTICOS
PARA EL CONSUMO DE QUESOS

“Con queso, pan y vino se anda mejor el camino.”



Consejos



EL CONSUMO DE QUESO

El antiguo dicho popular de que en la variedad está el gusto, resulta muy apropiado para los quesos artesanos, sin duda una fuente de gran diversidad para muchos consumidores. En este apartado, expondremos algunas recomendaciones de tipo práctico para orientar a las personas que consumen quesos habitualmente y que muchas veces carecen de la información necesaria para disfrutar con la elección previa del producto y de la gratificación de la degustación del mismo en las mejores condiciones. Es muy importante saber leer correctamente la etiqueta del queso, distinguiendo

los datos obligatorios que exige la normativa vigente, de aquella otra información complementaria que puede opcionalmente figurar en la misma y que nunca debe confundir o inducir a una interpretación errónea por parte del consumidor. También conviene conocer los modos de consumo del queso más habituales, sus distintas presentaciones, la forma de cortar los y servirlos, cómo deben conservarse y qué tipos de vinos resultan idóneos para acompañarlos.

EL QUESO EN LA GASTRONOMÍA

Aunque el queso, igual que ocurre con otros alimentos, entra por la vista del consumidor, hay que proporcionarle un entorno agradable para poder disfrutar de su degustación en un ambiente propicio para deleite incluso de los paladares más exigentes. Una mantelería fina, juegos de vasos adecuados, platos de diseño, vinos de calidad, favorecen la creación de una atmósfera especial para poder disfrutar del queso en el mejor ambiente

... fuente de gran diversidad para muchos consumidores...

... hay que proporcionarle un entorno agradable para poder disfrutar de su degustación...

posible. Como alimento el queso resulta apropiado en cualquier momento del día, se puede consumir como plato en sí mismo o como componente de otros a los que acompaña y transmite sus características esenciales. Muchos consumidores han adoptado la costumbre de hacer cenas informales en las que el protagonista es el queso. En este sentido, una merienda o cena con queso es muy fácil de organizar y rápida para degustar.

Desde el punto de vista nutricional, el queso es uno de los alimentos más completos de la naturaleza, esencial en la dieta actual de numerosos países. Resulta muy adecuado para las personas más jóvenes por su valioso aporte energético y la facilidad de asimilación de los nutrientes y la cantidad de las proteínas, calcio, y vitaminas A, B y D vitales para el crecimiento. También es importante su consumo para las personas de la tercera edad, por su aporte mineral, principalmente de calcio y fósforo.

Prácticamente en todos los países existen numerosas recetas gastronómicas de platos y comidas en las que interviene el queso como componente importante. En cuanto a las bebidas, el indiscutible compañero del queso es el vino. Aunque cada consumidor tiene sus preferencias, está perfectamente indicado por los expertos el uso de un solo tipo de vino para acompañar a este alimento, lo ideal es dar a cada tipo de queso el vino que mejor se le acomoda. Para elegir el vino apropiado para acompañar al queso hay que tener presentes los aromas de ambos, de tal ma-

nera que un queso muy aromático o especiado requerirá preferentemente un vino de aroma muy intenso y persistente. Un queso rico en grasa necesitará acompañarse de un vino seco, rico en taninos, o incluso de aguja o efervescente, que atenuará las sensaciones fuertes de la grasa en el paladar. En general, a los quesos frescos les van bien los vinos suaves y delicados, mientras que los quesos madurados requerirán vinos más austeros, rectos, y con más cuerpo, llegando en los quesos picantes a preferirse los vinos aterciopelados y redondos que atenúen estas sensaciones en el paladar.

IDENTIFICACIÓN

Como consumidores debemos acostumbrarnos a observar e interpretar toda la información que se nos ofrece cuando adquirimos cualquier producto, esto hace de nuestra adquisición un acto más responsable al tiempo que nos enriquece y colabora a que nos hagamos un poco más expertos en la rutina diaria de comprar. La lectura correcta de la etiqueta identificativa del producto antes de su compra, con la completa revisión tanto de la información obligatoria como de la de carácter complementario, constituye un primer paso para evitar posibles fraudes y de asegurarnos que lo que se explica en la etiqueta está de acuerdo con lo que se nos ofrece. En este sentido, cuando vamos a adquirir un queso avalado por su origen o por alguna peculiaridad cualitativa, no queremos que nos den una imitación por buena que esta sea. Por ello, es importante conocer de antemano

... La lectura correcta de la etiqueta constituye un primer paso para evitar posibles fraudes...

aquella información que debe aparecer reflejada obligatoriamente en la etiqueta de todos los quesos, siendo su omisión motivo de denuncia y de sanción.

El término QUESO siempre debe ir seguido del tipo de leche o mezcla de leches empleadas para su elaboración. En los quesos elaborados con mezclas de leche, el orden en el que deben aparecer las diferentes clases de leche utilizadas corresponderá, en primer lugar, a la de la especie animal que se encuentre en mayor proporción, siguiendo las demás en orden decreciente.

Debe indicarse también si el queso está elaborado con leche cruda o pasteurizada.

Asimismo deben aparecer los nombres de todos y cada uno de los ingredientes que se hayan utilizado en cualquier etapa del proceso de elaboración del queso (ingredientes esenciales, aditivos y conservantes).

Porcentaje de grasa sobre extracto seco (MG/ES). Este porcentaje da lugar a un criterio de clasificación de los quesos, que de acuerdo a la Norma A-6 (FAO/OMS, 1978) es el siguiente:

| MG/ES (%) | Denominación |
|---------------|---------------|
| Superior a 60 | Extra-graso |
| De 45 a 60 | Graso |
| De 25 a 45 | Semi-graso |
| De 10 a 25 | Bajo en grasa |
| Inferior a 10 | Desnatado |

Datos del fabricante; razón social de la empresa, marca comercial, y dirección completa.

... la etiqueta puede incluir datos y curiosidades interesantes para el consumidor...

- Número de Registro General Sanitario de la empresa elaboradora.
- Fecha de elaboración, de caducidad o de consumo preferente.
- Número de lote identificativo y peso neto del producto.
- Condiciones de conservación del producto.

También es importante saber que los quesos en porciones o troceados, que no se venden enteros, deben llevar estas mismas indicaciones para su correcta identificación por parte de los consumidores.

Respecto a la información no obligatoria, la empresa elaboradora del queso puede incluir en la etiqueta o en folletos adjuntos otros datos complementarios siempre que no conduzcan a ningún tipo de equívoco o engaño para el consumidor, como pueden ser descripciones acerca del proceso de elaboración, historia de la receta, sugerencias sobre su presentación, curbstiades, etc.

ELECCIÓN

Una vez hayamos leído las especificaciones técnicas de la etiqueta del queso y comprobado que en la misma figuran correctamente todos los datos obligatorios exigidos por la normativa vigente y que la información complementaria que ocasionalmente pueda acompañarla no nos induce a errores ni confusión sobre las características del producto que vamos a comprar, el siguiente paso antes de su adquisición, sería el de observar su apariencia exterior:

El queso debe presentar buen aspecto, sin deformaciones, grietas o roturas de la corteza que puedan alterar su formato y presentación habitual. En relación con el aspecto interior de la masa y su textura, en especial los quesos frescos y blandos deben presentar un corte fresco, en ningún caso reseco, ni de coloración excesivamente intensa, lo que podría indicar su prolongada o inadecuada conservación o incluso que dicho producto no se ha manipulado correctamente. En los quesos madurados de pasta prensada y firme, preferiremos aquellos de buen aspecto que tengan un corte entero, mantengan su estructura típica y no se desmoronen, con una coloración de intensidad uniforme sin diferencias acusadas entre las distintas zonas de la pasta, aunque variable según su tiempo de curación. Los quesos de larga maduración suelen presentar las tonalidades más intensas.

También el difato va a ser nuestro mejor aliado para juzgar el estado del queso. A excepción de algunos tipos de quesos que

... el queso debe presentar buen aspecto, sin deformaciones ni roturas...

se caracterizan por sus fuertes aromas, debemos huir, en general, de los olores rancios y los fuertemente amoniacales o de naturaleza extraña, que revelarían en la mayoría de nuestros productos tradicionales una elaboración, manipulación o conservación inadecuada, salvo en aquellas variedades de quesos que se caracterizan por presentar fermentaciones especiales durante dichas etapas.

No cabe duda que al final es a través de la evaluación de nuestro sentido del gusto cuando tomamos la decisión final de comprar o no el queso en cuestión. Ante la inclesión o el desconocimiento previo de las carac-

terísticas del queso que queremos adquirir es aconsejable degustarlo previamente. En este sentido, es cada vez más frecuente esta posibilidad en los establecimientos comerciales actuales. Mediante su degustación podremos formarnos una opinión global del producto y detectar posibles defectos o alteraciones de la calidad que podrían haber pasado desapercibidos para nuestros otros sentidos. El gusto es pues nuestro sentido definitivo, aunque muy variable según las personas, nos permite establecer los niveles óptimos para fijar los sabores más apreciados por los consumidores, llegando incluso a poder definirse los umbrales principales de

intensidad para el queso: ácido, salado, dulce y amargo. Asimismo, se pueden detectar sabores extraños al tipo de queso degustado, que también indicarían posibles defectos en su elaboración o conservación.

Los criterios expuestos son aplicables a cualquier tipo de queso, pero la dificultad de la elección del mismo es aún mayor cuando se trata de distinguir si el producto que queremos comprar ha sido elaborado artesanal o industrialmente o si se han empleado o no ingredientes naturales o artificiales de primera calidad, si la leche era fresca y proveniente de ganaderías seleccionadas o por el contrario se han utilizado leche en polvo y otras materias primas de origen lácteo, o de conocer los tiempos reales de maduración de los quesos, entre otros aspectos importantes a la hora de elegir un producto de calidad diferenciada. Es evidente que la falta de una legislación específica que regule la calidad de los quesos artesanos impide la transparencia en el sector quesero permitiendo que muchas empresas ajenas a este

... con el gusto podemos definir los umbrales de intensidad: ácido, salado, dulce y amargo...

Conocer previamente los precios de venta de otros quesos, puede ayudarnos a detectar posibles fraudes...

sistema productivo utilicen habitualmente en sus etiquetas, folletos y campañas promocionales una información que genera confusión entre los consumidores. Una posible forma de evitarlo sería a través de la coordinación de todos los estamentos implicados en este sector productivo, incluyendo tanto las diferentes administraciones públicas como los empresarios (ganaderos, queseros y comerciantes) y sus asociaciones profesionales y, por otra parte, los expertos nutricionistas, gastrónomos y periodistas especializados, y las entidades de consumidores, con objeto de impulsar la creación de un marco especial en el que se pueda regular la creación de un marco diferenciadora de las restantes actividades productivas.

Conocer previamente los precios de venta de otros quesos



similares, puede ayudarnos a la hora de detectar posibles fraudes en el producto que vamos a comprar, ya que en muchas ocasiones unos precios muy bajos respecto a los valores medios registrados en nuestra localidad... nos advertirían sobre la posible baja calidad del queso comercializado, en cuya elaboración muchas veces la leche fresca es sustituida total o parcialmente por productos lácteos en polvo, se emplean diversos aditivos y productos químicos, se aceleran artificialmente los tiempos de curación, se recurre a la congelación para asegurar la conservación de materias primas y productos finales, o se alimenta el ganado exclu-

sivamente con piensos, entre otros factores claramente decisivos en la diferenciación de la calidad de los productos artesanos. Con este procedimiento se podría contribuir a desterrar la picaresca que en gran medida sigue actualmente estando presente en este sector.

CONSERVACIÓN

Del queso suele decirse frecuentemente que tiene "vida propia", de ahí que su calidad final antes del momento de consumo dependerá en gran medida de la conservación que hagamos de este producto después de su compra. En este sentido, una reco-

mendación general es la de evitar las variaciones bruscas de temperatura y humedad relativa durante el período de conservación del queso en los hogares. Asimismo hay que tener en cuenta el tipo de presentación comercial del producto, ya que no es lo mismo conservar los quesos previamente envasados que sin envasar, los adquiridos en piezas enteras o al corte, o los presentados individualmente en porciones, que aquellos surtidos dispuestos en bandejas o tablas con otros tipos de quesos.

En este proceso de conservación no se trata sólo de alargar la vida útil del queso sino de garantizar también la máxima seguridad posible para la salud del consumidor. Por ello, es importante conocer las diferentes condiciones de conservación según los tipos de quesos que hajamos comprado. No deben conservarse en las mismas condiciones los quesos frescos, tiernos, o de pasta blanda que aquellos productos curados, especiados, de pasta azul o en aceite, pues su diferente conte-

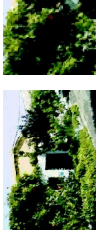
... el proceso de conservación es importante para garantizar la máxima seguridad a la hora de consumir...

nido de humedad, lo hace más o menos perecederos repelcutiendo directamente en sus características cualitativas finales.

Así, los quesos frescos, tanto los prensados como los muy húmedos, requieren una **conservación estricta a bajas temperaturas, que normalmente suelen oscilar entre 2 y 6 °C.** Dicha conservación se lleva a cabo normalmente en los frigoríficos domésticos, recomendándose para ello el uso de los cajones u otros compartimentos especiales previstos por el fabricante del electrodoméstico. Estas mismas condiciones pueden aplicarse a la conservación de otros productos lácteos de la gama fresca consumidos habitualmente, como el requesón, yogur, cuajada, batidos y otros postres. Como norma general para todos estos productos es que cuanto mayor sea la temperatura de conservación, dentro de los límites establecidos anteriormente, menor será la vida útil del alimento, considerando siempre las características cualitativas establecidas por la normativa sanitaria vigente para garantizar la salud de los consumidores.

Aunque la humedad ambiental no suele ser un factor limitante, desde el punto de vista sanitario, para la conservación de estos productos frescos, sí tiene importancia en la modificación de algunas de sus características orgánolépticas más apreciadas como ocurre con la pérdida de frescor o la mayor sequedad de la pasta de aquellos quesos sometidos a una conservación frigorífica más prolongada, principalmente cuando los productos se almacenan en piezas enteras sin envasar o troceados sin ninguna protección exterior.

...la conservación frigorífica es esencial...



Respecto a los productos de larga vida comercial, como los quesos madurados prensados de consistencia firme, de pasta blanda, de coagulación ácida, de pasta verde o azul, o pasta cocida, entre otros, se requieren diferentes condiciones de conservación según sus características cualitativas, atendiendo principalmente al tiempo de curación o maduración, la consistencia o firmeza y la humedad de la pasta, la presencia o no de mohos o de bacterias en la corteza o en

la masa, el nivel de acidez, la intensidad del aroma y sabor, etc. Una vez en casa, estos quesos podrían conservarse en condiciones naturales si se presentan en piezas enteras y se dispone de lugares que reúnan las condiciones óptimas de temperatura y humedad ambiental que no alteren su curación. A veces, pueden usarse los recintos más frescos de la casa como sótanos o bodegas o incluso despensas o alacenas, que permitan un adecuado almacenamiento natural de los quesos hasta el momento de su consumo. Para que estos recintos resulten idóneos para la conservación de los quesos madurados, deben tener unas condiciones ambientales de temperatura entre 12 y 20 °C, y de 70 a 85% de humedad relativa. Cuanto mayor sea la temperatura y menor el nivel de humedad relativa, el ambiente resultará menos adecuado para la conservación de este tipo de quesos. Cuando no se disponga de recintos o lugares que reúnan dichas condiciones, se recomienda almacenar los quesos en el frigorífico doméstico, procurando colocarlos en la parte inferior del mismo o incluso dentro de los cajones o compartimentos especiales que pudiera tener el electrodoméstico, con objeto de

... en casa se puede conservar en condiciones naturales siempre que sean piezas enteras...

... los envases de cristal deben protegerse de la luz para no alterar cualitativamente el producto...

protegerlos y evitar las temperaturas más frías que pueden llegar a detener completamente el proceso de maduración del producto adquirido.

Como recomendación general para los quesos adquiridos al corte, en porciones, bandejas, tablas o bajo cualquier otro tipo de presentación comercial que no sea la propia de las piezas enteras, se sugiere su conservación frigorífica a una temperatura inferior a 10 °C, protegiendo previamente el producto envolviéndolo individualmente en papel parafinado, de aluminio o en plástico retráctil, o bien guardándolo en tarros de cristal o en otros recipientes herméticos de uso alimentario. Las tradicionales queseras de cerámica resultan muy adecuadas para la conservación de los quesos enteros y de aquellos trozos más grandes, siempre que las condiciones ambientales de los lugares donde se coloquen las mismas sean las comentadas anteriormente y el tiempo de almacenamiento del producto hasta su consumo no sea excesivamente largo. No obstante, el

uso de la quesera resulta una forma idónea para conservar los trozos o porciones de quesos que se van a consumir inmediatamente.

Por otra parte, los quesos envasados al vacío se pueden conservar a temperaturas de 2 a 5 °C durante mucho tiempo, llegando a veces en las piezas enteras hasta los 5-6 meses o incluso más en los productos de larga maduración, siempre que no se alteren las condiciones de los envases originales. Los quesos aceitados deben conservarse sin refrigeración, acompañados siempre del aceite empleado en su elaboración, procurando que su almacenamiento se realice en condiciones

naturales dentro de los envases originales, que en el caso de los presentados en tarros de cristal, deben protegerse de la luz y del aire, cuya acción podrían perjudicar las características cualitativas del aceite y con ello la calidad final del queso. Para otros tipos de quesos como los especiados, los recubiertos con manteca de cerdo, los acompañados de finas hierbas o de plantas aromáticas, conviene mantenerlos siempre en sus envases originales o disponer los trozos que se vayan a consumir inmediatamente en envases herméticos o envoltorios que permitan conservar los aromas característicos de estos productos.

CORTEYPRESENTACIÓN

Cada tipo de queso tiene su manera óptima de cortarse, lo cual influye decisivamente en el éxito de la posterior degustación. La amplia variedad de quesos existente actualmente requiere un conocimiento previo que permita resaltar las características de este producto ante los ojos del consumidor final. Esta imprescindible operación está directamente relacionada con la conservación y presentación del producto adquirido en el comercio. Cortar bien el queso es también muy importante para mantener intactas sus principales características organolépticas hasta el momento de su consumo, llegando incluso a influir decisivamente en la expresión de los diversos matices de aroma y sabor presentes en la pasta, en los que juega un papel esencial la cantidad de grasa y proteína, así como la presencia de ciertos mohos y bacterias específicos de algunos quesos madurados.

... la manera de cortar el queso influye en el éxito de la degustación...

... debemos disponer de cuchillos apropiados, especiales para estos alimentos...

Al proceder a cortar el queso se debe tener en cuenta en primer lugar el tipo, tamaño y formato del producto comercial. Por otra parte, tampoco hay que olvidar la influencia que tiene en el corte y su presentación posterior que el queso se adquiere en piezas enteras o parcialmente troceadas, condicionando este último caso el tipo de corte a realizar. También es importante considerar el tipo de aspecto exterior del queso a cortar, que puede ser natural o artificial con un revestimiento sintético, comestible o no, acompañada de mohos, especias o de plantas aromáticas que definen las cualidades peculiares del producto, características a tener en cuenta para incluir o no la corteza acompañando a la pasta en el corte del producto a degustar. No obstante, dejar la corteza en los trozos cortados no sólo mejora la presentación del queso en el plato sino que facilita también su conservación.

En primer lugar, para cortar bien un queso debemos disponer de los cuchillos apropiados, especiales para este alimento, y comprobar que se encuentren limpios y afilados, siendo su

tamaño proporcional a las dimensiones del queso. Se recomienda evitar el uso de cuchillos o utensilios de cocina que no sean específicos para el corte del queso, ya que en ese caso podríamos estropear irreversiblemente la estructura del alimento y obtener una mala presentación del mismo en la mesa. Cuando se pretenda cortar el queso en láminas muy finas, puede resultar muy útil mojar previamente el cuchillo de hoja fina en agua hirviendo. Otra recomendación práctica, para impedir que el queso se pegue al rallador, es la de untar éste previamente con una ligera capa de aceite de almendra dulce.

Los quesos frescos muy húmedos y los de pasta blanda requieren precauciones especiales a la hora de cortarlos, recurriendo incluso al empleo del hilo en sustitución del cuchillo habitual, para que no se modifique su estructura o cuerpo original, que por el contrario no suelen exigirse a los quesos madurados muy prensados y de consistencia firme. Dependiendo de su formato y tamaño, algunos quesos se cortan como un pastel, otros por la mitad, en cuñas, lonchas, rodajas, dados, barritas, etc.

Si bien en casos especiales **cortar el queso puede llegar a ser un arte** que requiere gran experiencia y habilidad prácticas, a continuación se exponen

algunas recomendaciones generales para el corte y la presentación de los quesos más frecuentemente comercializados en España.



En aquellos quesos de pasta prensada cilíndricos aplanados o de tipo torta el corte recomendado es también en trozos triangulares con sus dimensiones definitivas iguales; por el contrario, en los quesos de pasta blanda y consistencia cremosa que no mantienen su estructura, en lugar de cortarlos, resulta más adecuado separar la corteza de una de sus caras manteniendo intacto el resto del producto y procediendo a continuación a consumirlos untando la pasta sobre pan con un cuchillo directamente o recogiendo la misma con una cuchara en aquellos de textura más fluida.

... en casos especiales cortar el queso puede llegar a ser un arte...

... para que la presentación resulte más atractiva conviene cortar trozos triangulares con la misma proporción de pasta y corteza...

Otros quesos de formato cilíndrico, como los tubulares o cilindros alargados, se cortan en trozos discoidales o rodajas en sus dimensiones definitivas en las piezas de menor tamaño, o bien se trocean sucesivamente por mitades en los quesos mayores. Si los quesos son de gran tamaño se recomienda cortarlos en primer lugar en grandes rodajas, que se seguirán cortando varias veces en trozos triangulares más pequeños hasta conseguir el tamaño final deseado para su consumo.

Los quesos redondos muy pequeños se suelen cortar en dos mitades iguales, adquiriendo así su presentación definitiva. En aquellos quesos cuadrados o rectangulares, primero se dan varios cortes longitudinales hasta obtener barritas, que si son grandes deben cortarse nuevamente de forma transversal al corte anterior para alcanzar las porciones de tamaño apropiado. En aquellos quesos que mantengan intacta su estructura original y no se deshagan o desmoronen al cortarlos, se procederá a obtener trozos triangulares procurando que los mismos tengan

las mismas proporciones de pasta y corteza para que su presentación resulte más atractiva.

Desde hace unos años se pueden adquirir en los establecimientos comerciales distintos **quesos con formatos no habituales, entre los que destacan aquellos con forma de pirámide**. Si se trata de quesos de pequeño tamaño, se recomienda cortarlos verticalmente desde el vértice hasta la base, procurando que los trozos definitivos no representen más de una cuarta parte del queso completo. Otros quesos enmohecidos se cortan en punta, desde el vértice hasta el exterior, considerando dicho vértice como el centro del queso.

En los últimos años han proliferado, afortunadamente, las pequeñas queserías artesanales y los establecimientos comerciales especializados, donde se pueden adquirir quesos artesanos de alta calidad, acompañados de una completa información sobre sus principales características cualitativas que facilitan la orientación de los consumidores de estos productos. En general estos puntos de venta suelen tener una amplia variedad de quesos y sobre todo profesionales adecuadamente preparados para efectuar todas las recomendaciones y sugerencias necesarias para lograr el máximo disfrute con la degustación de estos alimentos.

MODOS DE CONSUMO

Existen innumerables modalidades para el consumo del queso, ya que es un alimento que sólo o acompañado forma parte de múltiples platos y recetas gastronómicas en la mayoría de los países del mundo. Como primera recomendación para un consumo óptimo del queso, debe atemperarse el producto antes de su degustación, hasta alcanzar una temperatura próxima a los 20 °C. Para ello conviene sacar el queso del frigorífico, tanto los presentados al vacío como los de envases tradicionales, debiendo atemperarse una porción o todo el producto fuera del envase como mínimo 1 ó 2 horas antes del momento de su consumo, con objeto de que alcance su mejor punto de cremosidad, aroma y sabor. No obstante, una vez cortado el queso, sí no se va a consumir inmediatamente conviene recubrirlo con un paño húmedo para evitar que se reseque y se alteren sus características organolépticas. Como posible excepción a esta recomendación sobre la temperatura de

... para una óptima degustación se recomienda atemperar el producto a los 20 °C...

consumo idónea, se incluyen ciertos tipos de quesos frescos de pasta muy húmeda, que por ser fácilmente alterables es preferible degustarlos fríos, por debajo de 10 °C.

Cuando en una comida se quiera degustar varios tipos de quesos, se recomienda su consumo gradual atendiendo a la intensidad de su aroma y sabor, comenzando siempre por los más suaves y acabando por los más fuertes. El queso se puede degustar tanto en comidas ligeras, informales, o entremeses, como en primeros y segundos platos, e incluso como postre sólo o acompañado de dulces o frutas. Entre las frutas y hortalizas con las que el queso combina mejor podemos destacar las uvas, manzanas, peras, kiwis, y tomates. No hay que olvidar la importancia que tiene el pan como compañero del queso, por ello es imprescindible elegir el más adecuado para cada tipo de queso. En este sentido, existe una enorme diversidad de tipos de pan que resultan muy apropiados para acompañar al queso, desde el pan natural, los diferentes integrales, baguettes, y los tostados,

... para los quesos frescos se recomienda un vino joven afrutado...

hasta los panes dulces y de nueces, idóneos para los quesos azul y de pasta blanda, respectivamente. En definitiva, se puede gozar plenamente de las cualidades del queso comiendo un bocadillo diferente cada día.

Universalmente conocido es la excelente combinación que resulta del binomio queso/vino, siempre que se elijan adecuadamente ambos acompañantes. A continuación, se dan algunas recomendaciones generales para una correcta elección de los vinos que acompañen a los quesos, para poder lograr así una mayor armonía sensorial al degustar juntos ambos alimentos en las diferentes comidas.

... los de pasta prensado cocido casan a la perfección con los vinos blancos de crianza...

En general, los **quesos frescos** combinan bien con otros alimentos en primeros platos, ensaladas, y postres como tartas, con miel, membrillo o frutos secos. Como aperitivo, el queso fresco se puede presentar en cubos pequeños, en forma de banderillas, como canapés, etc. Los **vinos más adecuados para su acompañamiento** son los **jóvenes afrutados o ligeramente dulces**, blancos y rosados. También armonizan perfectamente con vinos de cava, espumosos y de aguja.

Los quesos tiernos, aunque existen muchos tipos distintos, se suelen consumir preferentemente en desa-

yunos, meriendas e incluso como postres. Los **vinos más adecuados** son los rosados, blancos y claretes de baja graduación alcohólica.

En los **quesos semicurados**, también muy distintos, predomina su consumo como aperitivos, entremeses o acompañando salsas, ensaladas y primeros platos. Los de oveja y de cabra de alta calidad también son ideales para consumirlos solos fuera de las comidas, en tapeo. **Los vinos más adecuados son los ligeros, secos y afrutados, tanto rosados, claretes y blancos como tintos de baja graduación.**

Los **quesos curados**, de excelente calidad y gran diversidad, resultan muy apropiados para el tapeo o como aperitivos en comidas prolongadas. En ocasiones, pueden acompañar a platos de pastas o de carnes rojas, o en platos gratinados al horno o a la parrilla. Son vinos muy adecuados para estos quesos los finos, manzanillas y tintos con cuerpo, de alta graduación, incluso también se pueden acompañar con agudientes de frutas.

... para los semicurados, los vinos más adecuados son los ligeros, secos y afrutados en todas sus variedades...

Finalmente otros tipos de quesos especiales también tienen vinos apropiados para acompañarlos durante su degustación. En los quesos de cuajada láctica, predominan los cavas, los blancos y tintos secos o semiseccos; en los quesos en aceite, los vinos con cuerpo y alta graduación y los curados enmohecidos exteriormente van bien con tintos ligeros, igual que los quesos de pasta blanda; mientras que los de pasta azul preferirán los vinos blancos y tintos de mayor graduación. **Los quesos de pasta prensada no cocida semidura**, se acompañan preferentemente con **vinos blancos de crianza**. Entre ellos, atendiendo a su corteza, se pueden adquirir diferentes tipos de quesos, siendo los de corteza natural los más frecuentes, y suelen acompañarse de vinos blancos y tintos afrutados; los de corteza lavada preferirán los vinos tintos, rosados y claretes de media graduación, y los quesos con hierbas van bien con los vinos blancos suaves.

Después de este breve recorrido por el diverso y apasionante mundo del queso, queremos desearles que disfruten plenamente de los productos elaborados por los artesanos andaluces.



Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA

“Rábanos y queso traen la Corte en peso.”
♦♦♦

B

ibliografía



Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

ARES, J. L. 1995. Prospección del sector quesero tradicional de Andalucía: Tecnologías tradicionales y aspectos socioeconómicos. Tesis doctoral, Universidad de Córdoba.

ARES, J. L. 2002. Calidad de los quesos: Fundamentos y aspectos generales. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 15, 1. Granada.

BATTISTOTTI, B.; BOTTAZZI, V.; PICCINARDI, A.; VOLPATO, G. 1985. Quesos del mundo. Ed. Eifros, Barcelona.

COLJMELA, L. J. M. 1988. De Re Rustica. Trad. A. Holgado. Ed. Siglo XXI, Madrid.

COURTINE, R. J. 1973. Dictionnaire des fromages. Larousse, Paris.

ECKHOF-STORIK, N. 1976. World atlas of cheese. Paddington Press, London.

FIL/ IDF. 1981. Catalogue of cheeses. Doc. 141. Brussels.

INDO. 1986. Inventario de quesos artesanos de España. MAPA. Barcelona.

KOSIKOWSKI, F. V. 1977. Cheese and fermented milk foods. Ed. F. V. Kosikowski. Brooktondale, New York.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 1992. Diccionario de la Lengua Española. Espasa-Calpe, 21 ed. Madrid.



Agradecimientos

AGRADECIMIENTOS

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo de la **Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía**, que ha financiado su desarrollo y edición.

Asimismo queremos agradecer a la **Unidad de Prospectiva de la Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero**, su valiosa colaboración al facilitarnos los mapas de las localidades andaluzas donde se ubican las queserías artesanales incluidas en este trabajo.