

Quesos que cautivan

CON PERSONALIDAD. Suaves o intensos. Cremosos o compactos. La cata realizada en el mercado de la Bretxa de San Sebastián subrayó la variedad de estilos de este delicioso manjar.

■ IÑIGO GALATAS

El queso es una maravilla. Sus orígenes tan diversos, sus procedencias, un cuajo o un fermento diferente te dan un queso distinto. En la gastronomía es versátil como plato o como acompañamiento, como ingrediente principal o como condimento, de aperitivo o de postre, no hay lugar donde no encaje un buen queso.

Por eso esta degustación de quesos se nos hizo tan entretenida. Por un lado, descubrimos nuevas características de algunos viejos conocidos, por otro lado, hubo quien descubrió nuevos quesos que sorprendieron a más de uno.

El caso del **Monte Enebro** de Ávila es muy especial. Un queso de cabra, que no me gusta decir que lo es porque recuerdo los quesos de cabra fuertes que se resquebrajan en boca y este no es así. Sus meses de maduración, la leche tan elegida que utilizan, ese recubrimiento de un moho ligero le dan unas características únicas. Es más suave de lo que te esperas y, además, su cremosidad hace que se funda en la boca. Un queso muy cautivador.

Prueba de las diferencias son otros dos quesos de cabra, ambos de **Tronchón** (citado en El Quijote). Un queso de Almazora (Castellón) en forma de volcán, uno fresco blanco, prensado y de textura diferente, con un sabor muy suave, perfecto para tomar con miel o mermelada. Y el otro madu-

“Descubrimos nuevas características de algunos viejos conocidos y nos sorprendimos con nuevos quesos”

ro (seis meses), sabroso, en el que la mezcla de leche de oveja le da un carácter más suave, muy apropiado para un aperitivo.

Otro queso de carácter suave es el tierno de **Mahala** con leche de vaca, el queso cremoso y joven más cercano a nosotros y que los cocineros de la cata opinaban que tenía grandes posibilidades. Hay quien lo toma con membrillo pero la imaginación dio para más: pimienta, hierbas aromáticas, salsas dulces o saladas. Hubo incluso quien se imaginó lo bien que iría en una pizza guipuzcoana. Un queso que triunfa porque es fácil.

El queso de Hacienda Zorita - Organic Farm forma parte de un importante proyecto en el Duero en el que se cuida al máximo que los productos sean muy naturales y ecológicos. Concretamente, este queso se enmarca dentro de la marca **Durius All Natural**, con la que Sergi Arola certifica que todo el proceso es natural y está cuidado. El resultado es un queso con una maduración entre seis y 12 meses, firme y compacto, aromático y uniforme.

El de **Roncal** sigue siendo un queso que se hace de forma artesana y con los productos más básicos para elaborar este lácteo: la leche de oveja que pasta en los Pirineos, el cuajo y la sal, que le da ese aroma tan intenso y característico. En boca es más cremoso que duro, ligeramente picante y con mucho gusto a leche.

Quesería La Antigua está empeñada en que haya algo más que garbanzos en Fuentesauco (Zamora). **Vellón de Fuentesauco** es un queso serio, hecho de manera artesana con un mínimo de siete meses de maduración. El aroma es muy limpio a leche de oveja con unos toques de mante-

quilla muy agradables. Es suave en boca y se nota una evolución hacia la cuajada, muy bien equilibrado entre ácido y salado.

De La Mancha tuvimos la oportunidad de probar un queso **Marantona Viejo** de La Casota con 12 meses de curación y una presentación de lujo. A la vista destaca su color amarillo intenso de ojos irregulares que le dan un carácter artesano. El aroma es muy intenso y en boca es potente. Se nota mucho la evolución que va de la leche y la manteca hacia los frutos secos y las nueces. Un queso intenso muy rico.

Hay muchos rincones en los que se venden quesos y hacer una degustación de este estilo, con una variedad de quesos, es muy sencillo y recomendable porque se descubren grandes joyas.



► **"Más Gastronomía"**
Punto Radio
Sábados, de 13:00 a 14:00 h.

De izda. a dcha.: Iñigo Galatas, Cristina Lagé (pta. Espai Catalunya), Aitor Olano (rest. Izkiña) y Jon García (bar Alex), Ander Etxeberria (Via Fora) y Edu Andrés (rest. Alameda)



Queso de cabra Monte Enebro

Elaborado con leche pasteurizada de cabra de impecable calidad bacteriológica, presenta una textura cremosa, fundente al paladar. Ofrece un sabor ligeramente ácido y poco salado y con el paso del tiempo adquiere aromas y sabores más potentes y complejos.

QUESERÍAS DEL TIETAR

Dirección: Carretera CN-501, km 22 05430, La Adrada (Ávila)
Tel: 918 670 876
www.queseriasdeltietar.com
info@queseriasdeltietar.com



Quesos de cabra Tronchón de Almazora (madurado y fresco)

Son productos de alta calidad, de matices sutiles, elaborados con las mejores leches de las montañas del Maestrazgo (Castellón). La variedad Tronchón se presenta de dos maneras. El fresco, de textura más firme, está elaborado con leche de cabra y destaca por su aplicaciones culinarias. El madurado puede ser de leche de cabra o de oveja y es ideal para picar a cualquier hora.

Dirección: C/ Les Naus 14 12550 Almazora, Castellón
Tel: 964 563 350



Queso tierno Mahala

Elaborado diariamente con leche fresca de vaca pasteurizada del propio caserío.

Es un queso de sabor suave y cremosa textura, que combina muy bien con dulce de manzana o membrillo. Su momento ideal de consumo está entre 15 y 45 días después de su elaboración.

MAHALA BASERRIA

Dirección: 20491 Leaburu, Gipuzkoa
Tel: 943 67 34 99
www.mahalanaturala.com



Queso Manchego artesano Marantona Viejo

Primer fabricante de queso con D.O. Manchego Artesano. Esta casa es especialistas en la elaboración de queso Manchego D.O. con leche cruda de oveja manchega. Se trata de un queso de pasta prensada con una maduración mínima de 12 meses.

LA CASOTA QUESOS ARTESANOS

Dirección: Polígono Industrial La Serna Calle Los Industriales s/n 13240 La Solana, Ciudad Real
Tel: 926 634146
www.quesoslacasota.com



Queso curado de Dehesa Hacienda Zorita Organic Farm

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja. Tiene una maduración de seis a 12 meses. Es el acompañante perfecto para los frutos secos tostados (nueces, almendras y pistachos) y frutas algo dulces (uvas, manzanas y peras).

FINCA SAN NICOLÁS DE LAS DUEÑAS

Dirección: 37797 San Pelayo de Guareña, Salamanca
Tel: 923 080 916



Queso del Roncal

La forma de elaboración es artesanal y un rito celosamente guardado, transmitido de padres a hijos. Se prepara con leche cruda de oveja y se deja madurar un mínimo de cuatro meses. En su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal, de manera que nunca ha perdido su sabor y aroma característicos.

Consejo Regulador de la D.O. Protegida Queso de Roncal

Dirección: Avda Serapio Huici 22, Edif. Peritos, 31610 Villava (Navarra)
Tel: 948 013 045
quesorncal@aicnavarra.com
www.reynogourmet.com/es/denominaciones/queso-roncal



Queso de oveja curado Vellón de Fuentesauco

Queso elaborado con leche cruda de oveja procedente de rebaños en régimen de pastoreo, característica esta que da al queso sabores distintos y peculiares. Curación de más de nueve meses.

GESTIÓN AGRO GANADERA, S.L.

Dirección: Ctra. Salamanca, Km. 32 49400 Fuentesauco, Zamora
Tel: 980 600509
www.queserialaantigua.com