



EL QUESO STILTON

por Guillermina Sánchez-Cerezo

Europa al igual que España posee excelentes quesos. Por ello, a partir de este número alternaremos el análisis de los quesos españoles con los más representativos europeos, comenzando por el Stilton, uno de los pocos quesos británicos a los que la Comisión Europea ha concedido el status de “Denominación de Origen Protegida” (PDO). Desde 1900 su producción está controlada por la Asociación de Elaboradores de Stilton ('The Stilton Cheese Makers Association').

El queso Stilton se elabora actualmente de la misma forma que se hacía cuando Daniel Defoe, escribió “Tour por Inglaterra & Gales” en 1727. Relató que afirmaba que Stilton era una ciudad famosa por su queso, curiosamente el queso no se elaboró nunca en esta ciudad.

Stilton está situada a unas 80 millas al norte de Londres, en la antigua Gran Carretera del Norte. En el siglo XVIII la ciudad era un lugar de postas para los carruajes que viajaban desde Londres hasta York, donde se cambiaban los tiros de caballos y a los viajeros se ofrecía un refrigerio en alguna de las posadas de la ciudad.

Cooper Thornill, posadero de la famosa Bell Inn en Stilton, fue quien inició a los viajeros en el conocimiento de este queso suave, cremoso y con venas azules, que adoptó el nombre de la ciudad. Thornill compraba el queso a Elizabeth Orton, en una granja cerca de Melton Mowbray. El queso estaba hecho con una receta secreta de la familia, que en aquella época se llamaba “Quenby”.

El queso se fue vendiendo y popularizando cada vez más, la receta se extendió, y era en el pueblo de Stilton donde finalmente se vendía el queso, de ahí tomó su nombre.

Únicamente los quesos producidos en los tres Condados de Derbyshire, Leicestershire y Nottighamshire y elaborados de acuerdo con un estricto código pueden denominarse Stilton, además existen tan sólo seis queserías con licencia para elaborarlo.

Elaboración

El primer paso es recoger la leche todos los días en granjas cercanas o en las mismas que se elabora y se pasteuriza (la pasteurización es obligatoria para el Stilton).

La leche pasteurizada se introduce en una cuba a la que se añade “penicillium roqueforti” (esporas de moho azul) y cuajo. Una vez formada la cuajada se retira el suero y se deja escurrir toda la noche. A la mañana siguiente, se corta la cuajada en bloques para que termine de escurrir antes de ser molida y salada.

Cada queso requiere unos 11 kilos de cuajada salada, que se vierten a continuación en moldes cilíndricos. Los moldes se colocan sobre unas tablas y se les da la vuelta diariamente para permitir un drenaje natural de 5 a 6 días. Esto garantiza una distribución uniforme de la humedad dentro del queso de manera que, como el queso no se prensa en ningún momento, se cree la textura escamosa y abierta necesaria para esta importante fase de crecimiento de penicillium.

Una vez transcurridos estos 5 o 6 días se retiran los cilindros y se alisa o envuelve la corteza de cada queso para impedir que entre aire en su interior, trasladándolos a un depósito cuya humedad y temperatura están cuidadosamente controladas. Durante este proceso de maduración se les da la vuelta varias veces. Al cabo de unas 6 semanas, el queso está ya formando la tradicional corteza azulada del Stilton, y es entonces cuando se perfora con agujas de acero inoxidable. Esta operación permite que el aire entre en el cuerpo del queso para formar las mágicas venas azules asociadas al Stilton.

El queso está listo para su venta a partir de las nueve semanas.

Análisis sensorial

Tiene forma cilíndrica de unos 8 kilos de peso, con corteza natural ligeramente enmohecida.

Debe tener delicadas venas azules radiando desde el centro.

El mejor Stilton está elaborado con leche ordeñada en verano y se distingue por su color amarillo intenso.

El otoño y navidad son también épocas excelentes para su consumo.

Curiosidades

- Al año se elaboran más de 1 millón de quesos Stilton.
- El 10% de la producción se exporta a unos 40 países de todo el mundo.
- Los quesos se clasifican antes de abandonar la quesería, con el objetivo de garantizar que exclusivamente los quesos de la máxima calidad va a ser comercializarse bajo la denominación de Stilton.

El White Stilton es también un queso con denominación protegida y se elabora de manera similar a su pariente azul –a excepción de que no se le añaden esporas de moho y se vende cuando alcanza las 4 semanas de elaboración.

Es un queso desmenuzable, cremoso, de textura abierta, actualmente se utiliza como base para mezclar con albaricoque, jengibre y frutos cítricos o de viña para crear unos postres de queso excepcionales.

Características del queso Stilton

Tipo de leche: pasteurizada de vaca.

Formato: cilíndrico 8 kilos.

Tipo: queso azul.

Maduración: hasta 5 meses.

Origen: Condados de Derbyshire, Leicestershire and Nottighamshire.