



EL QUESO DE MAHÓN, UN QUESO CON MUCHA HISTORIA

por Guillermina Sánchez Cerezo

El Queso de Mahón es uno de los principales quesos españoles. Está elaborado por leche entera de vaca, se caracteriza por su moldeado, que se realiza embolsando la cuajada en un lienzo de algodón, el “fogasser”, desuerándolo posteriormente y dándole presión manual con el “lligam

La colonización de la isla de Menorca parece ser muy antigua, pues hay registros arqueológicos que datan del año 3000 a.C. Se tiene constancia que en el año 417, un obispo llamado Severo escribió una encíclica en la que comentaba la “gran abundancia de animales adecuados para el consumo humano”, y que los habitantes de la isla se alimentaban de “lac caseum et vaccinium”.

En el siglo XIII se producían en Menorca vinos, carnes y quesos, con todos estos productos se realizaba un intenso comercio exterior.

Ya en el siglo XVIII existían barcos dedicados exclusivamente al transporte del queso producido en la isla, con salida del puerto de Mahon, destino Génova y otros puertos importantes del Mediterráneo Occidental.

Es de ahí de donde surge el nombre de queso de Mahon, independientemente del lugar de la isla donde se hubiera elaborado. Por eso, es uno de los pocos quesos que tienen una pre-denominación de origen tan antigua y consolidada como la del queso menorquín.

El período de dominación británica fue clave pues se impulsó aun más la producción y comercialización de queso introduciendo en la isla especies más productivas.

El afinador de Queso de Mahón

Una de las particularidades del queso de Mahon es el papel del afinador; figura que surge en el siglo XIX, tras la salida de la isla de las tropas británicas. El afinador o madurador recogía el queso tierno en diferentes puntos de la isla, con el fin de que madurasen en instalaciones adecuadas. Su objetivo era comercializarlos, con su propia marca, en los mercados isleños y peninsulares.

La mayor parte de los afinadores tenían -y tienen todavía en la actualidad- el pueblo de Alaior como centro de operaciones.

La labor del afinador ha sido muy importante al aportar al producto regularidad y homogenización. *(Los queseros en muchos casos no tenían las*

infraestructuras adecuadas para desarrollar el proceso de maduración, existiendo grandes diferencias entre unos y otros, pues cada uno aplicaba su propia fórmula).

Actualmente esta profesión continua activa, para apoyar a aquellos queseros que no tienen condiciones para desarrollar la maduración de los quesos, aunque otros han elegido luchar por desarrollar sus propias marcas, elaborando y madurando sus quesos en ganaderías propias.

Elaboración del Queso de Mahón

La isla de Menorca posee un microclima especial, la ausencia de relieve y su alta pluviometría (600 mm. anuales), favorece las condiciones para el crecimiento de plantas forrajeras, alimentándose de ellas el ganado.

Actualmente la raza predominante en Menorca es la vaca Frisona, pero la autóctona de la isla es la "Vermella" o Menorquina, de color rojizo.

El "formatjat" o proceso de elaboración se ha mantenido invariable en los "llocs" (fincas agrícolas grandes), continuándose haciendo con prácticas muy antiguas que se han transmitido de padres a hijos.

La principal característica del queso artesanal de Mahon, elaborado con leche cruda, es su moldeado, que se realiza embolsando la cuajada en un lienzo de algodón, el "fogasser", desuerándolo posteriormente y dándole presión manual con el "lligam", cordel con el que se ata la bolsa.

A continuación se coloca el queso en una prensa, y cuando se retira aparecerá en su cara superior unas marcas denominadas "Mamella", originadas por los pliegues del "fogasser".

El siguiente paso es introducir el queso en salmuera de 24 a 48 horas, trasladándose posteriormente a instalaciones ventiladas donde se oreará y empezará a aparecer la flora superficial.

Transcurrido un tiempo el queso se traslada a las cavas de maduración donde el queso artesano, sin pinturas plásticas se va volteando y untando de aceite y pimentón lo que le da el color anaranjado a la corteza.

La elaboración industrial se realiza con moldes especiales plásticos que proporcionan su forma cuadrada con cantos y aristas redondeados.

La Denominación de Origen

En el año 1985 se otorga la Denominación de Origen al queso de Mahón, y en 1997 se amplía el nombre protegido, siendo ahora "Mahon-Menorca".

Definición:

El Queso Mahon-Menorca es un queso de pasta prensada, forma paralelepipedica, con los cantos y aristas redondeados, hecho con leche de

vaca, elaborado y madurado exclusivamente en Menorca, según la tradición y la normativa recogida en el reglamento de la Denominación de Origen Protegida.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Mahón – Menoría atendiendo al grado de maduración ampara las siguientes variedades:

Tierno:

Maduración de 21 a 60 días.

Color: blanco-amarillento.

Corteza: poco desarrollada, blando y elástico.

Aromas: lácticas con leve recuerdo a mantequilla y un ligero toque acidulo.

Semicurado:

Maduración entre 2 y 5 meses.

Color: anaranjado o pardo si es artesano.

Corteza: pasta firme y corte fácil, de color marfil amarillento.

Aromas: lácteos mas evolucionados, con ciertas reminiscencias a mantequilla y a frutos secos tostados (avellanas),

Sabor: persistencia bucal media, ha desarrollado el "bouquet" típico del Mahon.

Curado:

Maduración superior a 5 meses.

Su textura más firme y dura, es menos elástica, y en estados avanzados de curación, quebradizo haciéndose escamas al cortarlo.

Sabor y aromas muy evolucionados, complejos e intensos, con una persistencia bucal larga. Sugiere recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración; suele aparecer una sensación picante.

Nombre: Mahón - Menorca

- *Tipo de leche:* entera de vaca.

Mahón artesano: leche cruda. Moldeado con "Fogasser" y "Lligam".

Mahón: leche tratada térmicamente. Moldeado en molde plástico.

Origen: Isla de Menorca, del archipiélago Balear, España.

- *Forma:* Paralelepédica de cantos y aristas redondeados.

- *Dimensiones:*

Altura: de 5 a 9 cm.

Peso: de 1 a 4 kilos.

- *Corteza:* Color blanco amarillento o pardo anaranjado.

Bibliografía:

- El Queso de Mahón- Menorca

Autor: Consejo Regulador de la Denominación de Origen

- Guía Gourmetsquesos.

Autor: José Luís Martín.