



## EL SERVICIO Y CONSERVACIÓN DEL QUESO

por Guillermina Sánchez Cerezo

El queso es un alimento básico que ha acompañado al hombre en toda la historia y en las diferentes culturas y civilizaciones. No se sabe a ciencia cierta cuando tuvo lugar su descubrimiento, si se sabe que hace 12.000 años ya existían en Mesopotamia ovejas domésticas.

Prácticamente desde que el hombre comenzó a domesticar ganado se dio cuenta de que la leche de ciertos animales mamíferos era apetitosa y nutritiva, y pronto descubrió que tenía la capacidad de coagularse y transformarse en un producto con capacidad para conservarse más tiempo.

Durante siglos fue consumido como fuente de alimento principal, y en Europa en la Edad Media fueron los monjes cistercienses los que contribuyeron al arte de elaborar queso, consiguiendo mantener y extender la tradición a lo largo del Renacimiento.

En Europa, y concretamente en España, existe una larga y vieja tradición quesera, por eso a lo largo de nuestra geografía hay una extensa variedad rica y diferente. Si nos damos una vuelta por nuestro panorama quesero nos encontraremos con la agradable sorpresa de que tenemos casi 120 tipos de quesos y 23 de ellos tienen denominación de origen. A esta diversidad nacional, hay que añadir los casi 400 quesos franceses, la rica variedad italiana, portuguesa, inglesa, holandesa y suiza entre otras, siendo el continente europeo el único en el mundo que mantiene una cultura, una calidad y una pluralidad quesera excelente.

### **Variedades de quesos**

Sin entrar en tipos concretos o denominaciones y dada la cantidad de tipos de queso existentes, hay muchas maneras de clasificar el queso, que podemos resumir en las siguientes:

#### **Tipo de leche y maduración**

*Quesos de vaca:* su pasta es de color amarillo, y a más curación más se intensifica, llegando a ser casi anaranjada (por ejemplo, el queso parmesano).

*Quesos de cabra:* la pasta es completamente blanca, y a más curación adquieren una tonalidad beige.

*Quesos de oveja:* pasta de color marfil o crema, más oscura cuando el queso madura. Son los de mayor contenido en materia grasa, siendo por orden de menor a mayor porcentaje de grasa, la vaca, la cabra y la oveja.

Todos los quesos se oscurecen durante el proceso de maduración, por lo que observando las tonalidades, podremos saber si el queso está más o menos curado.

Igualmente el queso pierde humedad, por lo tanto texturas más blandas, jugosas o mantecosas indican juventud, mientras que texturas granuladas, secas o desmenuzables son indicadores de curación.

### **Tipo de textura y corteza**

*Quesos semiduros o duros:* son aquellos de textura consistente, que se pueden cortar o lonchar. Suelen tener cortezas más o menos duras, lisas (queso de nata), rugosas o estriadas (queso manchego), o enmohecidas (recubiertas de una fina capa de color gris).

*Quesos semiblandos o blandos:* son aquellos que por la alta humedad que contienen se presentan con una textura desde desmenuzable o pegajosa, hasta totalmente líquida.

Pueden tener cortezas secas y lisas, como la de los quesos de vaca gallegos (Tetilla, Arzua Ulloa) o como los de la oveja extremeña (Torta del Casar, Torta de la Serena, Torta de Barros).

*Cortezas enmohecidas:* recubiertos por una fina capa de color blanco "*penicillium candidum*" como el popular queso Brie o el Camembert.

*Cortezas "lavadas",* son aquellas cortezas que nos encontremos húmedas, algo pegajosas, de color anaranjado, con olores fuertes, casi pútridos, como el queso alsaciano Munster.

*Quesos ácidos:* dentro de los quesos semiblandos hay un tipo de elaboración en la que el queso se elabora por acidificación, y el resultado es un queso ligeramente ácido, de color blanco, que recuerda a un yogur, como el tipo "suisse" o "quark", o como los "rollitos de cabra", generalmente recubiertos de moho y ceniza, que tienen una textura fácilmente desmenuzable o cremosa.

*Quesos azules:* cuando el moho no sólo crece en el exterior del queso sino que penetra en el interior, de forma que la pasta adquiere vetas de color verde azulado, estamos hablando de un queso azul. En general adquieren una textura semiblanda, untuosa o desmenuzable.

### **El cuidado del queso**

El queso al ser un producto natural y vivo evoluciona a lo largo de su vida precisando unos cuidados para su conservación y buena evolución. Si respetamos unas pautas conseguiremos llevar a la mesa un producto en óptimas condiciones de consumo.

## **Temperatura de conservación**

La temperatura ideal del queso en una bodega o cueva es de 12° o 14° C, y una humedad ambiental (del 80%); como no siempre tendremos esas condiciones ideales, su sitio finalmente serán en cámaras de conservación en frío. Es preferible tener el queso en frío, que a temperatura ambiente (de local), ya que con el calor comienza a "sudar", perdiendo grasa, reseccándose y agrietándose.

Las cámaras enfrían, pero también resecan, es por ello que para conservarlo en las mejores condiciones utilicemos algunos trucos:

Envolver individualmente los quesos con film transparente o con papel graso. También se puede utilizar un paño de algodón ligeramente humedecido, consiguiendo que el queso este húmedo y protegido. Si en algún momento saliera algo de moho no tiene importancia, es algo natural y protector, simplemente se repasará la cara exterior con un cuchillo.

## **La compra**

En general es recomendable comprar queso en pocas cantidades y frecuentemente.

- Para quesos de pasta dura, al tener mayor resistencia podemos tener mayor cantidad.
- Para quesos de corteza enmohecida, y sobre todo quesos azules, es mejor realizar una estimación de lo que se va a consumir, en dos o tres días, al ser los mas delicados y los que mas rápido evolucionan, dando sabores picantes y amoniacales que llegan a ser desagradables.
- Para los quesos de pasta blanda podemos indicar que nos sirvan el queso "en su punto optimo" para servir en uno o dos días.

## **El servicio y preparación**

La temperatura óptima del queso es entre 15° y 19° C, y el queso por su alto contenido en grasa se atempera rápidamente, así que sacándolo 30 o 40 minutos antes del ser-vicio es suficiente.

Sacaremos las porciones adecuadas al servicio, el meter y sacar el queso del frío al calor y del calor al frío es lo que hace que se deteriore.

Si alguna corteza ha quedado un poco reseca se puede frotar con un poco de aceite, que mejorará su aspecto.

Es importante cortar y desechar la primera capa para que el queso tenga un aspecto fresco y sin manchas.

## ¿Cómo cortarlos?

Existen cuchillos adecuados a cada tipo de queso.

Los *cuchillos con el filo abierto* son ideales para pastas blandas y semiblandas porque la abertura del filo evita que se nos quede pegada la pasta en el cuchillo.

*Hilos o "Liras"* : la lira es un instrumento metálico tipo horquilla, con un fino hilo de metal, que sirve para hacer cortes limpios y precisos en quesos azules y quesos de tipo "rulo" recubiertos de moho o de ceniza, ya que no arrastran el *penicillium* por la pasta, quedando un corte perfecto.

Los *cuchillos clásicos*, de filo ancho, y sin dientes de sierra, son los que utilizaremos para los quesos de pasta dura y semidura.

Para quesos muy duros, tipo Parmesano, se utiliza un *punzón o pala plana*, rompiendo el queso en trozos o lascas.

Para los quesos tipo Torta, estas se abren siempre por la parte superior, sacando la corteza superior como si fuera una loncha. Esta la reservaremos para volver a tapar el queso una vez que terminemos el servicio.

Al cortar el queso, cada trozo debe llevar una parte de talón o corteza y una parte del centro o corazón, ya que así saboreamos el queso de manera óptima (la parte de la corteza está mas salada y seca y el corazón más húmedo y blando).

Es por eso que en general todos los quesos de formato redondo, se deben de cortar desde el vértice hacia el exterior, haciendo una cuña triangular. Si el queso fuera muy grande, cortaríamos por la mitad, una vez ahí sacaríamos cuñas triangulares.

## ¿Como hacer nuestra tabla?

Para configurar nuestra tabla o carro de quesos se tendrán en cuenta los siguientes requisitos:

El soporte ideal para el queso es una gran bandeja o tabla de madera, que se pueda limpiar bien.

Plantaremos la tabla para ofrecer quesos de más frescos o menos curados a curados o más fuertes, siendo el queso ahumado y el azul el que se servirá siempre en último lugar.

Lo ideal es tener uno o dos quesos de cada familia, vaca, cabra y oveja.

Se presentan en el plato en el sentido de las agujas del reloj, de mas suaves a mas fuertes, empezando por los quesos de vaca, siguiendo por los de cabra y a continuación los de oveja y los azules.

Se pueden acompañar para su degustación de frutos secos, mermeladas, membrillo, miel, frutas frescas o desecadas.

Ciertas hortalizas crudas también dan una nota de color muy atractiva.

El queso es un producto natural, que en muchos casos es artesano, fruto del trabajo de pequeños elaboradores que cuidan su propio ganado y que elaboran el queso con esfuerzo y dedicación diariamente, es por ello y de justicia que este producto gastronómico de primer orden este presente en un sitio de honor en nuestra mesa. Para mi el disfrutar de un buen queso es una satisfacción tan grande como la de abrir la mejor botella de vino siempre pensando en todo aquello que hay detrás, el pastor, el rebaño, el elaborador, con el objetivo de ofrecer su mejor producto.

Sobre el maridaje vinos quesos, no hay ninguna regla fija y según mis experiencias, me inclino generalmente por los vinos blancos ya sean con o sin crianza, porque respetan el delicado sabor del queso, y en muchos casos lo potencian; si elijo un tinto, siempre busco fresca y acidez, y huyo de concentraciones excesivas que enmascaren sabores.

Es sensacional jugar con algún fino, (quesos de cabra o quesos con romero) amontillados (quesos muy curados) o palos cortados, probadlo.

Los quesos azules ensamblan perfectamente con blancos o tintos dulces (dependiendo de la fortaleza del azul).