



## **LAS TORTAS, MEJOR EN INVIERNO Y PRIMAVERA**

por Guillermina Sánchez Cerezo

Dentro del panorama quesero español encontramos en Extremadura uno de los quesos más sabrosos elaborados con leche de oveja: las Tortas. Éste se caracteriza por ser un queso de pasta blanda a semidura, fluida y untuosa, de sabor intenso, ligeramente amargo, mantecoso y persistente al paladar variando su cremosidad en función del grado de maduración.

El origen de las tortas surgió cuando los pastores extremeños elaboraban en las majadas los quesos de oveja con leche cruda de raza merina, y una vez maduros los vendían en los pueblos a un afinador o mayorista.

Su elaboración totalmente artesanal, se realizaba de enero a abril. En ocasiones sucedía que algunos de los quesos que estaban madurando, aparecían con una corteza fina y textura cremosa, a estos el pastor los consideraba una "avería". Hoy en día esta avería son las Tortas de oveja, de gran prestigio nacional e internacional.

La principal característica de las "Tortas" es que se elaboran con cuajo vegetal como sustancia coagulante denominada "Yerbacujo".

El cuajo vegetal procede de la flor del cardo (*Cynara Cardunculus*), y tiene la propiedad de favorecer las reacciones de proteólisis en el queso, es decir de convertir la pasta en crema. Además da unas características organolépticas diferenciadas, con un ligero amargor de las tortas y una nota "vegetal".

### **Elaboración**

La elaboración comienza con el ordeño de las ovejas, que al producir muy poca cantidad de leche precisa el ordeño de 15 ovejas (6-7 litros de leche), para conseguir 1 kilo de queso.

La elaboración se inicia en el cuajado de la leche cruda, proceso en el que se separa el suero de la leche a base de añadirle el líquido que se obtiene de la maceración en agua de los pistilos de la flor del cardo.

Una vez finalizado este primer proceso se procede al corte, trabajo durante el que se rompe la cuajada en granos del tamaño deseado y se elimina el suero; a continuación se moldea el queso de forma manual, introduciéndolo en moldes, prensándolo y salándolo.

A continuación, se inicia el proceso de maduración, unos dos meses, que se realiza en cámaras con baja temperatura y a una humedad relativamente alta.

## **Requisitos para elaborar el queso torta:**

Excelente calidad bacteriológica.  
Poca acidez inicial de la leche.  
Uso de cuajo vegetal (flores desecadas de cardo silvestre).  
Coagulación larga (60-75 minutos).  
Temperatura de la leche en este periodo: 28-30° C.  
Prensado lento y progresivo.  
Baja temperatura de maduración.

En la actualidad se ha logrado una producción de leche con pocas fluctuaciones, obteniéndose quesos cremosos casi durante todo el año. Gracias al desarrollo tecnológico de la industria quesera, se pueden controlar el proceso para que el queso se "atorte".

Uno de los parámetros fundamentales es el control de la acidificación, es decir que la leche no acidifique rápidamente, y que la maduración se realice a bajas temperaturas (6° C), con el objeto de que la acidificación se siga inhibiendo.

Al ser quesos de leche cruda, se comercializan a partir de dos meses de maduración, aunque lo normal es que permanezcan hasta tres meses para que el queso desarrolle sus aromas.

A la hora de comprar Tortas es importante fijarse en la fecha de elaboración más que en la de caducidad, ya que su periodo de frescura óptimo se sitúa entre 3 y 4 meses o 4 meses y medio. Además, se ha de tener en cuenta a la hora de adquirir un queso que estos se elaboran en las queserías y no en los lineales, por ello las tortas que no tengan textura cremosa en las tiendas, es decir que no se deformen al ejercerles cierta presión no mejorarán nunca.

La época óptima de consumo son los meses de invierno y primavera, aunque se encuentren tortas todo el año. A partir de octubre la torta empieza a estar buena, con la llegada de los primeros fríos. De diciembre a mayo es el momento cumbre de su consumo.

## **Denominaciones de Origen**

Extremadura acoge dos zonas de elaboración de quesos de pasta blanda con Denominación de Origen Protegida: La Serena y El Casar.

### *Torta de La Serena*

La comarca de La Serena está situada en el extremo sudoriental de la provincia de Badajoz. Ésta es una tierra de suelos pizarrosos (ácidos), poco profundos y con escasa vegetación.

Sus pastos son escasos en cuanto a cantidad pero en calidad son excelentes, lo que influye para obtener una leche de excelente calidad.

La Denominación de Origen "Queso de la Serena" se aprobó en 1992, configurándola actualmente 14 industrias.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso de La Serena está constituida por 20 términos municipales: entre ellos destacan Benquerencia de la Serena, Cabeza del Buey, Campanario, Castuera y Malpartida de la Serena.

*Características de la Torta de la Serena:*

- La leche para su elaboración ha de ser de oveja Merina y sus cruces.
- El peso de los quesos no puede sobrepasar los 750 gramos y los 2 kg.
- Se ha de presentar envuelto en una gasa o faja, para impedir que su textura cremosa llegue a agrietar su fina corteza.
- La corteza ha de ser semidura, de color amarillo céreo a ocre; con caras lisas o con la imprenta de la pleita o molde.
- Su textura es una pasta untuosa y cremosa, de color marfil o amarillo céreo, pudiendo presentar pequeños ojos desigualmente repartidos por la pasta.

Existe también el queso añejo, con más tiempo de maduración, que presenta pasta y corteza duras.

*Torta del Casar*

La Denominación de Origen Torta del Casar se creó en el año 2001, aunque en 1999 se le reconoció su carácter provisional. Actualmente tiene inscritas 11 industrias.

El nombre de Torta del Casar lo toma del pueblo cacereño del Casar, cuna de elaboración de estos quesos, extendiéndose después por toda la provincia, actualmente engloba 36 términos municipales de las comarcas de los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez.

La producción de la Torta del Casar ha estado asociada desde siempre a la forma de vida de los pastores y a las rutas de trashumancia. La romana calzada Vía de la Plata, que recorre las comarcas cacereñas de norte a sur atravesando el Casar de Cáceres, ha sido utilizada desde hace siglos como senda para los rebaños trashumantes. Hoy en día, sigue siendo camino para rebaños de ovejas merinas y entrefinas, de gran rusticidad y capacidad de adaptación a entornos naturales extremos.

La Denominación de Origen Torta del Casar se alza en una planicie esteparia de suelos arenosos, escasa fertilidad y escaso espesor con frecuentes afloramientos rocosos.

Su flora está constituida por plantas herbáceas de gran valor nutritivo pero de escaso desarrollo, existiendo también restos de vegetación arbustiva y arbórea tipo Quercus.

### *Características de la Torta del Casar:*

- La leche para la elaboración del queso ha de ser de oveja Merina y Entrefina.
- Admite dos formatos uno de aproximadamente 1 kilo, y otro de unos 700 gr.
- La corteza ha de ser semidura, de color amarillo u ocre anaranjado, con pequeñas grietas en la superficie.
- Ha de tener la pasta blanda y untada, de color blanco amarillento, con algunos ojos repartidos por la superficie.
- Su olor es intenso y sabor desarrollado, aunque ligeramente amargo pero agradable, debido al cuajo vegetal.
- Su presentación se realiza en cajas de madera, para protegerla de golpes y aplastamientos.

Mención especial merecen, aunque fuera de la Denominación de Origen, la Torta de Barros, que se sitúa al sur de la provincia de Badajoz, en Villafranca de los Barros, es una sola quesería, que elabora quesos cremosos que ha obtenido numerosos premios. Así como la Torta de los Pedroches, elaborada en el valle cordobés de Los Pedroches, se trata de un queso elaborado con leche de oveja merina y cuajo vegetal, debido a su proximidad geográfica a La Serena.