



QUESOS ESPAÑOLES

por Guillermina Sánchez Cerezo

El panorama quesero en nuestro país es extenso, al acoger actualmente 23 Denominaciones de Origen Protegidas y a una Indicación Geográfica Protegida. El clima y el paisaje determinan las variedades.

España es uno de los países más ricos en tradición y elaboración quesera. Unos se elaboran bajo la premisa de las Denominaciones de Origen Protegidas y la única Indicación Geográfica Protegida existente, otros en cambio aunque no estén amparados por denominaciones, se fabrican de forma artesanal y siguiendo recetas ancestrales.

Al observar la geografía nacional, se comprueba que en la cornisa cantábrica se concentra la mayor variedad de quesos españoles, el carácter montañoso y muchas veces el aislamiento geográfico influye para que existan variedades de formato pequeño, en su mayoría elaboradas con leche de vaca y algo de cabra y oveja.

Los quesos amparados a las Denominaciones de Origen Protegidas son aquellos cuya producción, transformación y elaboración se realizan en la zona geográfica delimitada de la que toman el nombre. Por su lado, los quesos con IGP son aquellos en los que al menos, una etapa de su producción, transformación y elaboración se realizan en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

A continuación, detallamos los quesos acogidos a la Denominación de Origen Protegida y sus principales características.

Denominación de Origen Protegida (DOP)	Tipo de leche	Municipio	Comunidad Autónoma
<p>Afuega ´ L Pitu Formato: existen dos tipos el Troncocónico y el de "Trapu", un poco más grande y redondo. También existen dos versiones, el Blanco y el de Pimentón, al que se le añade pimentón en la pasta y su color es rojizo.</p>	Vaca Pasteurizada	Zona central de Asturias, en las cuencas bajas del Narcea y el Nalón, en los municipios de Grado, Salas, Belmonte, Pravia, Morcin y Riosa.	Asturias
<p>Cabrales Peso: entre 1 y 2 kilos. Su presentación se realiza en un papel de aluminio verde y sin hojas. Corteza húmeda de color gris, con manchas rojizas.</p>	Cruda de vaca o de mezcla de leche (oveja y cabra), según la época del año.	Concejos de Cabrales y Peñamellera Alta, en los Picos de Europa	Asturias
<p>Gamonedo Peso: 3 kilos. Corteza seca debido al ahumado. Color grisáceo con partes verdosas.</p>	Cruda de vaca, cabra y oveja. (Depende de la temporada).	Parque Nacional de los Picos de Europa en los municipios de Cangas de Onís y Onís.	Asturias
<p>Mahón Formato: paralelepípedo. Corteza de color naranja para los industriales y de color marrón oscuro algo aceitoso en los artesanos.</p>	Vaca Frisona y Menorquina.	Isla de Menorca.	Baleares
<p>Queso Majorero Su peso oscila entre 1 y 6 kilos. De corteza grabada en la parte superior y en los laterales. Los quesos naturales son de color marfil y los tratados con pimentón o gofio de color rojo y marrón, respectivamente.</p>	Cabra Majorera	Isla de Fuerteventura, provincia de Las Palmas.	Canarias
<p>Queso Palmero El mayor queso español, puede llegar a pesar 15 kilos. Corteza de color marfil, si está ahumado posee unas vetas pardo- oscuras Se puede untar con gofio, aceite o harina</p>	Cabra Palmera	Isla de la Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife. Términos municipales de la comarca de Liébana: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Cillorigo, Camaieño, Castro, Tresviso y Vega de Liébana.	Canarias
<p>Picón Bejes - Treviso Corteza blanda, delgada y pegajosa. Color ligeramente rojizo y amarillento.</p>	Vaca, cabra y oveja (depende de la temporada).	Todo el territorio de Cantabria excepto el de la zona de Bejes y Liébana.	Cantabria
<p>Queso de Cantabria Formato: puede ser redondo o en barra. Corteza lisa y amarilla.</p>	Vaca Frisona.	La misma que para el Picón: Términos municipales de la comarca de Liébana: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Cillorigo, Camaieño, Castro, Tresviso y Vega de Liébana.	Cantabria
<p>Quesucos de Liebana Formato: Tamaño pequeño, unos 400 gramos. Corteza rugosa y con oquedades. Color pardo rojizo o marrón.</p>	Vaca, cabra y oveja.	Vega de Liébana.	Cantabria

Queso Manchego

Formato: tradicional redondo, oscila entre los 2 y 3 kilos de peso, posee la marca de la Pleita.
Corteza dura de color marrón.

Oveja Manchega

Provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo

Castilla – La Mancha

Queso Zamorano

Formato: redondo tradicional, su peso oscila entre 1 y 3 kilos.
Corteza dura, de color amarillo cera o pardo oscura en los más curados. Posee la marca de la cincha tradicional.

Oveja Churra u oveja Castellana.

Provincia de Zamora Alto Urgell y la Cerdaña de las provincias de Lérida y Gerona, en el pirineo catalán

Castilla León

Queso L´Alt D´Urgell i La Cerdanya

Formato: redondo de unos 2 kilos de peso.
Corteza húmeda algo pegajosa de color marrón claro o anaranjado.

Vaca Pasteurizada

Cataluña

Queso de La Serena

Formato: de 1 kilo
Corteza lisa, mate. Color marfil o pardo.
Se presenta con una venda.

Oveja Merina

21 términos municipales de la provincia de Badajoz
36 términos municipales dentro de las comarcas Cacerseñas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez

Extremadura

Torta del Casar

Formato: entre 700 y 1000 gramos.
Corteza de color rojizo o anaranjada lisa.
Se presenta en caja de madera o con venda.

Oveja Merina y Entrefina.

Comarca de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo

Extremadura

Queso Ibores

Formato: no llega al kilo.
Corteza lisa de color anaranjado.

Cruda de cabra Retinta, Verata y Serrana

Zona central de Galicia, en la cuenca del río Ulla

Extremadura

Arzua Ulloa

Formato: 600 y 1000 gramos. Corteza lisa de color amarillo.

Vaca pasteurizada

Varios concejos de la provincia de Lugo, como Piedrahita do Cebreiro.

Galicia

Cebreiro

Formato: forma de "Gorro de Cocinero".
Color blanco o ligeramente amarillento.

Vaca pasteurizada.

Galicia

San Simon Da Costa

Formato: se parece al de Tetilla pero más alto.
Corteza lisa de color marrón anaranjado debido al ahumado.
Debe su nombre a la parroquia de San Simón da Costa, en Villalba, Lugo.

Vaca pasteurizada.

Comarca lucense de Terra Chá.

Galicia

Queixo Tetilla

Formato: de teta.
Corteza lisa de color amarillo.

Vaca pasteurizada de las razas Frisona, Parda Alpina y Rubia Gallega.

Toda la Comunidad Autónoma de Galicia

Galicia

Queso de Murcia

Formato: de 1000 a 3000 gramos.
Corteza de color marfil o crema, lisa.

Cabra Murciana

Todos los términos municipales de Murcia

Murcia

Queso de Murcia al Vino

Formato: entre 1000 y 3000 gramos.
Corteza de color vino.

Cabra Murciana

Todos los términos municipales de Murcia

Murcia

Roncal

Formato: entre 1000 y 3000 gramos.
Corteza rugosa grisacea.

Oveja Rasa y Latxa

Valle del Roncal Áreas de Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra salvo los municipios que integran el valle del Roncal

Navarra

Idiazabal

Formato: de 1 kilo.
Corteza lisa de color marrón claro en los no ahumados y marrón rojiza en los ahumados.

Oveja Latxa y Carranzana

País Vasco, Navarra.

Queso Valdeón

Queso azul de pasta semiblanda.
Formato: de 500 a 3000 gramos.
Presentación: en hojas de platanero silvestre.

Vaca y cabra

Posada de Valdeón

León