



SAN SIMÓN DA COSTA, RECIENTE DENOMINACIÓN Y LARGA TRADICIÓN por Guillermina Sánchez Cerezo

San Simón Da Costa, queso de larga tradición, se caracteriza por estar elaborado con leche de vaca, ser ligeramente ahumado, tener una maduración media y poseer un formato particular en forma de “Balín” o “Peonza”.

El Queso San Simón Da Costa procede de la provincia de Lugo, concretamente de la comarca de Terra Chá, que acoge los ayuntamientos de Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito y A Pastoriza. Toda esta zona tiene tradición quesera, al suponer el sector lácteo una importante fuente económica.

Historia

Existe una leyenda transmitida durante siglos, que narra que el origen del queso San Simón Da Costa proviene de los pueblos celtas asentados en los montes de Serra da Carba. Incluso en la época romana ya se apreciaba este queso, como menciona el poeta romano Marcial en sus textos.

En la Edad Media este queso se utilizaba como moneda de pago de impuestos a la nobleza y al clero. Esta costumbre pervivió hasta principios del siglo XX.

Es precisamente a comienzos del siglo XX, cuando apareció documentación oficial sobre la presencia del Queso San Simón Da Costa fuera de Galicia. Fue en el Madrid de 1913, concretamente en la Exposición de Industrias Lácteas, cuando centró el interés del rey Alfonso XIII.

Transcurrido un tiempo, a partir de 1970, el Queso San Simón da Costa se consolida y comienza a comercializar significativamente. Pero no obtiene hasta el año 2004 la calificación de Denominación de Origen Protegida, DOP.

Todas las unidades de Queso San Simón da Costa presentan una contraetiqueta de control del "Consello Regulador" y la etiqueta del fabricante inscrito a la denominación.

Elaboración

El Queso San Simón da Costa se elabora con leche de vaca de las razas autóctonas productoras Rubia Gallega, Pardo-Alpina, y la importada Frisona.

Su método de elaboración aún una receta tradicional con las mejores materias primas y el máximo control higiénico-sanitario. En ella es fundamental la calidad de la leche y la riqueza de los pastos de la zona, que aportan al queso todo su sabor y calidad.

Para su elaboración se emplea leche pasteurizada, como dicta la normativa que exige pasteurizar la leche para quesos de menos de 60 días de maduración.

Su característica más significativa es la fase de Ahumado, que se realiza con madera de abedul (árbol típico en la comarca lucense de Terra Chá). Actualmente el ahumado se realiza antes de que el queso salga a la venta, tras una maduración previa. El ahumado se desarrolla en una habitación denominada "Ahumadera" en la que hay unas parrillas destinadas a la quema de madera.

Época óptima de consumo

Aunque el queso San Simón da Costa se produce todo el año, las estaciones más óptimas de elaboración son el otoño y el invierno, al tener la leche más grasa y presentarse los quesos más cremosos y poseer mayor número de matices.

Es aconsejable consumir este queso a partir de los dos meses de su elaboración, pues a medida que el queso está más maduro, aumenta su complejidad.

Aplicaciones culinarias y armonías

El Queso San Simón da Costa además de tener un gran protagonismo en las tablas y carros de queso por su textura y sabor, se puede utilizar para fundir en la elaboración de salsas y gratinados, por ejemplo.

También se puede acompañar de confituras o chutneys potentes o ligeramente picantes para realzar el sabor.

- Armonías:

Marida perfectamente con vinos blancos fermentados en barrica, con vinos tintos de media crianza al fundirse las notas tostadas con las del queso.

Armoniza también bien con cervezas de doble fermentación y ligeramente tostadas.

Características

Forma: de balín o peonza.

Corteza: lisa y brillante de color ocre.

Pasta: elástica de color amarillo con algunos ojos de tamaño variable, pero siempre inferiores a un guisante.

Extracto seco: mínimo un 55%.

Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.

Formatos:

Existen dos formatos, San Simón formato kilo y San Simón Bufón.

- San Simón formato kilo:

Maduración: mínimo 45 días.

Peso: de 0,8 g a 1,5 kg.

Altura: de 13 cm a 18 cm.

- San Simón Bufón:

Maduración: mínima 30 días.

Peso: de 0,4 g a 0,8 g.

Altura: de 10 a 12 cm.

Características organolépticas:

Fase olfativa: su corteza ahumada le aporta notas tostadas, torrefactas y toffe. Olor característico a humo, muy sutil, acompañado de notas dulces y de mantequilla.

Fase gustativa: sabor suave, poco salado, graso y elástico al paladar. El ahumado en boca no prevalece sobre el sabor de la materia prima (mantequilla, leche, frutos secos.)
Final dulce, con notas torrefactas.

Otros datos de interés:

- *Precio medio:* entre 11'50 y 14 euros/kilo.

- *Elección:* es aconsejable la elección de quesos procedentes de pequeñas queserías y huir de los industriales. Así como decantarse por los que tienen el sello de la Denominación de Origen, al existir quesos con el mismo formato que no los poseen.

Actualmente, son ocho las queserías que fabrican queso dentro de la Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa.

- *Distribución:* se puede encontrar en tiendas especializadas, supermercados y grandes superficies.