



EL QUESO PALMERO

por Guillermina Sánchez Cerezo

La época estival marca la oferta quesera, de ahí que se incremente el consumo de quesos de carácter fresco, elaborados con leche de cabra, como es el queso Palmero. Éste queso procedente de la isla canaria de La Palma se caracteriza por su escasa producción, gran tamaño, dificultad de encontrar en la península y estacionalidad.

El queso Palmero es un queso graso elaborado con leche cruda de cabra de Raza Palmera en la isla canaria de La Palma. Su principal característica es su tamaño, al poder llegar a pesar los 15 kilos, convirtiéndole en el queso de mayor tamaño que se elabora en España. Su producción es totalmente artesanal al proceder de pequeñas explotaciones ganaderas, y estar definido su método de elaboración por su Denominación de Origen Protegida, creada en el año 2001. La temporada de palmero empieza a principios de noviembre, diciembre, y continua hasta finales de agosto.

El origen del queso Palmero se remonta a los aborígenes prehistóricos, de procedencia Bereber, que habitaban hace años en ésta isla canaria a la que denominaban "Benahoare" (mi tierra). Aunque los restos arqueológicos más antiguos de que estuviera habitada se encuentran en la necrópolis de la Palmera (Tijarafe) del siglo III antes de Cristo, existen indicios de que los primeros pobladores pudieron llegar en el siglo V a. C. Los aborígenes, los benhoaritas, vivían fundamentalmente del pastoreo de cabras, ovejas y cerdos, además de la recolección de frutos y raíces. La raza de cabra Palmera que tiene su origen en África, se caracteriza por su resistencia y gran aptitud lechera.

Desde que la isla se incorporó en 1493 a la corona de Castilla, existe constancia escrita de la importancia del queso Palmero, como lo atestiguan documentos del siglo XVI, en los que se mencionan las exportaciones de queso a América del Sur, al hacer escala los barcos en La Palma.

La fuerte tradición ganadera ha continuado hasta nuestros días.

Zona geográfica de elaboración del Queso

La zona de elaboración y maduración del Queso Palmero, así como la de producción de leche apta como materia prima para el mismo, está constituida por todos los términos municipales de la isla de La Palma, en la provincia de Santa Cruz de Tenerife con una superficie total de 706 Km².

Los términos municipales son: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, Garafía, El Paso, Fuencaliente, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de La Palma, Tazacorte, Tijarafe y Villa de Mazo.

Debido a su peculiar relieve, (accidentada orografía con altitudes de hasta 2400 m), la Palma es la isla canaria más favorecida por las lluvias y la única que está regada por arroyos y riachuelos, de ahí la riqueza de su flora. Los pastos son de gran calidad y la variedad del microclima permite al ganado pastar todo el año.

Elaboración del queso

El proceso de elaboración se inicia con el filtrado de la leche recién ordeñada y a continuación se procede a la coagulación para evitar la pérdida de calor (27°C - 33°C). En el cuajado se emplea cuajo natural de cabrito lactante, siendo el tiempo de coagulación medio 45 minutos. La cuajada se corta hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el desuerado, introduciéndose a continuación en los moldes para su prensado, colocándose posteriormente sobre mallas plásticas, de cuadrícula menuda, para facilitar el desuerado.

El siguiente paso es el salado, la salazón es seca, utilizándose sal marina procedente de las salinas de la isla (las más importantes están en Fuencaliente).

Tras el salado del queso en algunos casos se ahuma, obteniéndose el humo con distintos materiales vegetales, como con cáscara de almendras (*Prunus dulcis*), tunera (*Opuntia ficus indica*) y pino canario (*Pinus canariensis*).

La maduración del queso palmero se realiza en cuevas o locales acondicionados, y en este proceso aparte de las operaciones habituales de volteo se puede untar la corteza con aceite de oliva o gofio, para su protección.

Características del Queso Palmero

Al ser un queso artesano las piezas no son uniformes, pero en cambio existen unos requisitos mínimos establecidos por el Consejo Regulador.

- Aspecto

+ Exterior:

El queso ha de tener una forma cilíndrica achatada con las caras planas; con una altura de talón de entre 6 y 15 cm. y un diámetro de pieza de entre 20 y 60 cm.

Peso: oscila entre 0,75 y 15 kilogramos

Su corteza ha de ser blanca, algo rugosa, y tener la marca de la malla con la que se prensa.

Marca con sello del elaborador.

Si se tratara de un queso ahumado tendría que tener bandas en la superficie de color marrón claro.

+ *Interior:*

Pasta de color blanco y brillante, con tonalidades marfil a medida que madura.

Aspecto denso y compacto. En algunos casos pueden aparecer ojos pequeños.

- **Olor y sabor**

El aroma de la leche de cabra debe ser limpio, con recuerdos a heno, frutos secos y algo de champiñón.

Los quesos ahumados presentan notas torrefactas pero su intensidad no debe enmascarar el resto de aromas del queso.

En boca la textura debe ser firme, con elasticidad media, y con aromas caprinos limpios, tiene que aportar recuerdos al cuajo natural de cabrito, hierba, frutos secos, algo de especias (canela), y con ligera acidez y salado medio. En el postgusto debe dejar sensación agradable y en los quesos de más curación un leve dulzor.

- **Maduración**

Se comercializa como:

Tierno: maduración entre 8 a 20 días.

Semicurado: maduración entre 21 a 60 días.

Curado: maduración a partir de 60 días.

El queso fresco de menos de 8 días debido a la rápida comercialización (a nivel local), impide su certificación por parte del consejo regulador y por lo tanto no lleva contraetiqueta.

Etiquetado

En la etiqueta debe aparecer el nombre y dirección del elaborador, su registro sanitario, el tiempo de maduración del queso, y por el color de la etiqueta, la mención de Artesano o de Manada.

- *Etiqueta marrón:*

Queso artesano, es el queso de menos de 8 kilos, elaborado con leche de cabras propias, que suelen estar en régimen de semi estabulación.

- *Etiqueta verde:*

Es el queso artesano, procede de cabras propias que pastorean siempre, y no están estabuladas. El queso tiene un peso siempre mínimo de 8 kilos y máximo de 15 kilos.

Definición de Queso Palmero

El Boletín Oficial del Estado, BOE, recoge en el reglamento de la Denominación de Origen Queso Palmero del 31 agosto del 2001, la distinción del queso de Manada del queso Artesano con la siguiente mención:

Artículo 13

1. El “Queso Palmero” es un queso graso elaborado con leche de cabra de la raza “Palmera”. Podrá llevar las siguientes menciones: “Artesano”, entendiéndose como tal el queso elaborado por el productor en la propia elaboración, con leche cruda, recién ordeñada, obtenida exclusivamente, de su rebaño.

“Queso de Manada”, es aquel queso que además de ser “Artesano” tiene que tener un peso igual o superior a los 8 kilos y que la ración de volumen empleada en la alimentación de las cabras se obtenga por el pastoreo directo de los recursos forrajeros autóctonos de la zona de producción.

