



EL QUESO ZAMORANO, UN QUESO CON HISTORIA Y TRADICIÓN por Guillermina Sánchez Cerezo

Uno de los grandes quesos de nuestro país elaborado con leche de oveja es el Queso Zamorano. Un queso de larga trayectoria y avalado actualmente por un Consejo Regulador activo que avala su calidad.

La elaboración de quesos en estos territorios castellano leoneses está documentada históricamente desde la Edad del Cobre (3000 A.c), por los restos arqueológicos encontrados en la zona. Recipientes agujereados de barro cocido, denominados encellas o queseras, que se utilizaban para escurrir la cuajada. De la época romana también quedan pruebas sobre la importancia quesera de esta zona: Columela, tratadista romano, reflejó en su obra "De re rustica" el modo de elaboración del queso en los territorios enclavados en la actual provincia de Zamora.

Otras referencias históricas de la elaboración de este producto se encuentran en los fueros medievales del siglo XI, o en las ordenanzas municipales de la ciudad de Zamora fechadas a principios del siglo XV. En esta época y hasta el siglo XIX, los monasterios y sus áreas de influencia se dedicaron principalmente a labores agrícolas y ganaderas, entre ellas la elaboración de derivados lácteos, y los reyes solían entregar privilegios a aquellas personas que se dedicaran a negocios como el de la piel, la lana y la elaboración de quesos.

Sin embargo, es la trashumancia y la idoneidad de estas tierras para el pastoreo de ganado ovino lo que dio realmente fama al Queso Zamorano y a los maestros queseros.

Por un lado, los comerciantes que llegaban del sur para vender aceite de oliva entraban en contacto con este producto y lo transportaban a sus pueblos y ciudades. Además, en la primera mitad del siglo XX era habitual que los artesanos zamoranos fueran reclamados en el centro de la península para que, desde el final del invierno al final del verano, elaborasen quesos según su tradición. Éstos se desplazaban con sus instrumentos de trabajo, que eran la cuajera, el cincho y una tabla de madera grabada. Al cabo de los meses regresaban a Zamora, donde llevaban quesos que depositaban en bodegas subterráneas, con un ambiente frío y húmedo, donde acababan el proceso de maduración.

En la segunda mitad del siglo XX estos maestros empiezan a abrir pequeñas queserías en sus lugares de origen, germen de muchas de las actuales empresas lácteas de la provincia.

El queso Zamorano se elabora en toda la provincia de Zamora, tierra de clima continental, con temperaturas extremas; inviernos fríos y veranos calurosos, con precipitaciones entre 300 y 500 mm anuales.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Zamorano tienen unas características particulares que les diferencian de otros quesos de oveja elaborados en la meseta española. Una de las características más significativas es su materia prima principal, la leche. Ésta procede al 100% de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana, criadas en la provincia de Zamora.

Las razas Churra y la Castellana se adaptan perfectamente a las condiciones geográficas de la zona, transmitiendo a la leche los nutrientes que obtienen en los pastos naturales cercanos a tierras de viñedos y cereal.

El régimen de pastoreo que marca el reglamento de la Denominación de Origen es extensivo, basado en el aprovechamiento de pastos en invierno y primavera y de rastrojeras en verano y otoño.

Como dato significativo de la importancia de la ganadería ovina en esta zona, cabe destacar que Zamora es actualmente la principal provincia española en producción de leche de oveja, alcanzando una cuota de casi el 20% de la producción total del país.

Tanto la zona de producción como la de elaboración del 'Queso Zamorano' corresponden a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora.

Existen diez queserías adscritas al Consejo Regulador de la DOP Queso Zamorano, siete de ellas artesanas (una con el sello de producción ecológica) y tres industriales.

Elaboración

La leche que se utiliza para este queso debe ser entera, limpia y exenta de cualquier elemento que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación.

El proceso de elaboración comienza con la coagulación de la leche, a través de la dosis adecuada de cuajo de origen animal. El tiempo de coagulación oscila entre 30 y 45 minutos, y la temperatura de la cuajada girará entre los 28° y los 32° C.

La cuajada obtenida se somete a repetidos cortes hasta transformarla en granos de entre 5 y 10 mm de longitud. El siguiente paso es calentar de nuevo la masa, hasta que alcance una temperatura de 40°C. A continuación se realiza el prensado y moldeado, para dotar al queso su característica forma externa, tras esto se somete al queso al proceso de salado, bien por inmersión en salmuera o con sal seca. Esta fase de salado suele durar unas 36 horas.

- Maduración:

La última fase del proceso de elaboración del queso es la maduración.

El Consejo Regulador indica que la maduración debe ser, como mínimo, de 100 días, contados desde la fecha de moldeado del queso, y aplicando las técnicas de volteo y limpieza de las piezas. El queso amparado por la Denominación de Origen cuenta con un precinto numerado, una contra-etiqueta y su correspondiente placa de caseína. El resultado final es un queso de pasta prensada, de forma cilíndrica.

Armonías para el Queso Zamorano

Los variados vinos de la provincia de Zamora son, por supuesto, un complemento ideal, al armonizar no solo con vinos tintos de la Denominación de Origen Toro, especialmente con los crianzas y reservas, sino con otros tintos de variedades como la Prieto Picudo, de Valles de Benavente, Juan García o Bufete, de Arribes del Duero, y blancos de las variedades Verdejo o Moscatel o Malvasía, tierra del vino de Zamora.

Además los quesos viejos armonizan perfectamente con vinos de Jerez, o con blancos, por ejemplo de Malvasía.

Características

Zona de elaboración: provincia de Zamora.

Tipo de leche: cruda o pasteurizada de oveja Churra o Castellana. Se denomina exclusivamente "Zamorano Artesano" al elaborado con leche cruda.

Forma: cilíndrica con un peso entre 1 y hasta 4 kilos.

Corteza: de color natural a pardo oscuro, dependiendo del tipo de maduración o si se unta la corteza con aceite de oliva o pintura.

Caras marcadas con la marca de la flor; laterales en zigzag con la marca de la pleita. Placa de caseína identificativa de Queso Zamorano.

Pasta: prensada de color marfil, firme, compacta y con algunos ojos repartidos por la superficie.

Porcentaje MG/EST: 50% MG.

Maduración: mínimo 100 días y hasta 12 meses.

Características organolépticas:

Intensidad aromática de media a intensa a medida que avanza la maduración; cuando el queso es joven presenta aromas lácteos, recuerdos a leche de oveja, y un punto de acidez. A medida que avanza la maduración (a partir de los 6 meses aproximadamente), el queso comienza a aumentar la complejidad, apareciendo notas de cuero, recuerdos a bodega, notas balsámicas y un ligero picor en boca con final persistente.

La textura es firme y compacta, y a medida que avanza la maduración, se hace más friable, granulosa y hasta crujiente, cuando aparecen los cristales de tirosina (cristales de sal que se pueden apreciar en los quesos maduros, de color blanco).