



EL QUESO DE GARROTAS

por Guillermina Sánchez Cerezo

Uno de los quesos que mayor demanda tiene actualmente es el queso de Garrotas. Éste se elabora en explotaciones caprinas de carácter artesanal de Cataluña caracterizándose por su delicadeza, aroma y versatilidad tanto para tablas de quesos como para utilizar en cocina.

El queso de Garrota es un queso tradicional que se elaboraba en la comarca gerundense de La Garrotxa, zona de pinos y flora mediterránea, ideal para el pastoreo de ganado caprino.

Éste queso estuvo apunto de desaparecer, pero alrededor de los años 70 un grupo de “neururales”, decidieron dejar la ciudad para recuperar las tradiciones del campo y vivir una vida lejos del stress. Para su sustento, entre otras materias, comenzaron a elaborar este queso, ocupándose ellos mismos tanto de la elaboración como del cuidado del ganado caprino.

El queso de Garrotxa se elabora con leche de cabra cruda o pasteurizada, con una maduración mínima de 20 días hasta 6 meses.

El queso de Garrotas tiene una fina corteza recubierta de moho de color gris-verdoso, que da el nombre a este tipo de quesos, denominados también “de piel florida”, La corteza se adquiere durante el proceso de maduración, en el que el queso reposa en cuevas naturales o en cavas bien atemperadas y con alta humedad.

Queso de Garrotas

- Características organolépticas:

Fase visual: pasta color blanco intenso y sin ojos.

Fase olfativa: olor de intensidad media, recuerdos a hongos y humedad.

Fase gustativa: textura mantecosa, su sabor está marcado por un gusto a avellanas y almendras crudas con fondos lácticos dulces.

- *Datos de interés:*

+ Formato: cilíndricas con un peso aproximado de 1 kilo.

+ Maduración: de 20 días a 6 meses.

Aplicaciones culinarias

El queso de Garrotas es un queso versátil tanto para la tabla de quesos como para utilizar en cocina. En la tabla de quesos debe ir acompañado de pan blanco rústico y confituras de frutos rojos.

Sus principales utilizaciones en cocina son en ensaladas, como fondo de salsas o fundido en base de cocas, pizzas o quiches.

Su mejor maridaje son vinos blancos aromáticos o con ligera crianza (elaborados con Garnacha blanca, Chardonnay, Macabeo o Verdejo).

Precio medio: entre 18,50 y 20 euros el kilo.

Distribución: establecimientos especializados de quesos.