



QUESO DE ARACENA, UN QUESO CON CARÁCTER

por Guillermina Sánchez Cerezo

El queso de Aracena es uno de los grandes quesos andaluces, elaborado con leche cruda de cabra de forma artesanal. Sus principales virtudes son fruto de una excelente alimentación que depara una leche de calidad, aromática y muy grasa.

Andalucía es una de las regiones de España donde predomina el ganado caprino, y donde, desde siempre, se han elaborado exquisitos quesos con técnicas artesanales que han pasado de generación en generación.

La Sierra de Aracena, (famosa también por la elaboración de jamones) situada al norte de la provincia de Huelva, es una de esas zonas donde tradicionalmente se elabora un gran queso.

En toda la sierra de Aracena las cabras autóctonas se benefician de una alimentación rica, gracias al clima, con bastantes y abundantes precipitaciones anuales, que dan como resultado una rica y variada vegetación con grandes extensiones de dehesa de encinas.

La alimentación de la cabra en esta zona está compuesta por castañas, bellotas y hierbas aromáticas. El resultado es una leche de calidad, aromática y grasa.

Elaboración

El queso de Aracena se denomina también “queso pestoso”, pues durante la maduración el quesero va volteándolo continuamente, humedeciéndolo, y de esta manera la corteza desarrolla una flora típica microbiana que crece en la superficie llamada “Remelo”.

Se elabora con leche cruda de cabra, y su maduración es de aproximadamente 2 meses como mínimo.

Hasta hace pocos años se utilizaba cuajo natural de cabrito, actualmente se utilizan cuajos animales purificados. Como el queso se compacta con las manos, siguiendo el método tradicional, (no se utiliza prensa), es normal que los quesos oscilen en peso, y que las piezas sean algo irregulares.

Armonías para el Queso de Aracena

La mejor armonía que encontramos para este queso de particular sabor y carácter es el vino fino o el amontillado para quesos muy maduros.

Características:

- *Zona de elaboración:* Aracena, Huelva.
- *Tipo de leche:* cruda de cabra andaluza.
- *Formato:* cilíndrico de poca altura (5-6 cm) con un peso de unos 700 g con marcas estriadas del molde por toda la corteza y superficie.
- *Corteza:* natural, rugosa, enmohecida y pegajosa, de color grisáceo o verde amarillento, fruto de la flora que se desarrolla en superficie del queso.
- *Pasta:* compacta, no cocida de coagulación por acción del cuajo (enzimática) animal. De color blanco marfil, suele presentar bastantes cavidades u ojos. Textura semi blanda, y dependiendo de la época del año, los quesos llegan a tener una textura cremosa casi similar a una torta. Esto ocurre especialmente en los quesos elaborados con leche de invierno-primavera, cuando la cabra consume más bellota dando así una leche con más grasa.
- *Porcentaje:* queso graso o extra graso con un 45-50% MG.
- *Maduración:* 2 - 3 meses.
- * *Características organolépticas:*

Intensidad aromática alta, ligeramente fétido con toques animales (establo, cabra), y a bodega. Al poseer una corteza ligeramente mohosa pueden aparecer aromas algo amoniacales, que después en boca desaparecen. En boca es muy intenso, con sabor caprino desarrollado, algo ácido cuando es joven, y con una nota ligeramente amarga debido a la alimentación de las cabras con bellotas.

Final largo y persistente, con una nota grasa bastante marcada.
- *Precio recomendado en tiendas:* 23 euros/kilo.