



## **QUESOS DE PRIMAVERA**

por Guillermina Sánchez Cerezo

Primavera es la época del año en la que se puede disfrutar del queso en su máximo esplendor, especialmente de los quesos de cabra, al ser éste tipo el que más estacionalidad tiene por su escasa producción y corto periodo de lactación. Una de las principales características de los quesos de primavera es la calidad de la leche utilizada para la elaboración, como reflejan dos de sus máximos exponentes el Queso de Aracena, en Huelva, y las Tortas de Cabra de Extremadura.

La producción de quesos tradicionalmente ha estado ligada a los ciclos reproductivos, por lo que en ciertas épocas del año, la producción de leche era más abundante y por lo tanto aprovechaban estos “excedentes” para la elaboración de quesos.

Los quesos de primavera se benefician de una leche de gran calidad, al no hacer todavía excesivo calor mejora su calidad bacteriológica. En realidad, se puede decir que los quesos de primavera son aquellos que se han elaborado en invierno y que en primavera están en su punto óptimo de consumo.

Algunos de estos quesos de temporada los encontramos en Extremadura y Andalucía, zonas donde la cabra es símbolo de la tradición quesera española.

### **Queso de Aracena**

La Sierra de Aracena, situada al norte de la provincia de Huelva, es la cuna del famoso jamón de bellota (Jabugo) de fama universal. También en esa zona se elabora el queso del mismo nombre, a la manera tradicional, con la leche de las cabras que aún comen bellotas, castañas y otras exquisiteces.

El queso de Aracena se denomina también queso “Pestoso”, al desarrollar la corteza una flora típica microbiana que crece en la superficie denominada “Remelo”.

En la sierra de Aracena las cabras se benefician de una alimentación rica, compuesta por castañas, bellotas y hierbas aromáticas. El resultado es una leche de gran calidad, aromática y grasa.

Tradicionalmente, el cabrero, antes de salir al monte al pastoreo, ordeñaba las cabras blancas serranas y unas veces ellos y otras sus mujeres cuajaban la leche elaborando el queso compactando la cuajada con las manos. El suero sobrante lo utilizaban como alimento para ellos y para los cerdos que a continuación los ponían en montanera al ser un importante aporte proteínico.

El queso se dejaba madurar en bodegas húmedas, obteniendo un queso graso y cremoso, con un olor penetrante, denominado 'Pestoso'. También introducían el queso en aceite de oliva para su conservación y asegurarse su disponibilidad para todo el año, siendo este un queso picante, ( resulta más picante cuanto más tiempo permanece en el aceite).

Actualmente el queso de Aracena se elabora artesanalmente en queserías de pequeña producción, utilizando equipos de frío y cubas de acero inoxidable y compactándolo manualmente para no perder su particular textura.

*+ Características:*

Elaboración: con leche cruda de cabra andaluza y cuajo natural.

Formato: cilíndrico y de poca altura, 5-6cm. Pesa aproximadamente unos 700g.

Corteza: rugosa y pegajosa, de color heterogéneo fruto de la flora que se desarrolla en la superficie del queso.

Textura: semi blanda, en primavera elaboran los mejores quesos.

Pasta: al corte es de color blanco marfil. Ojos pequeños en cantidad moderada y alguna pequeña cavidad de origen mecánico.

*Análisis sensorial:*

+ Fase olfativa: intenso, ligeramente fétido con toques animales (establo, cabra), y a bodega.

+ Fase gustativa: intenso, sabor caprino, algo ácido cuando es joven. Nota ligeramente amarga por la alimentación de las cabras con bellotas.  
Final largo y persistente.

## **Torta de cabra**

Extremadura es una de las regiones españolas más rica en la variedad de quesos al poder encontrar diferentes tipos de quesos, leches y curaciones. Además de las ya conocidas tortas de oveja, amparadas bajo las denominaciones de origen Torta del Casar y Queso de la Serena, nos encontramos con la Torta de Cabra.

La torta de cabra es un queso difícil de encontrar, de escasa producción y elaborado exclusivamente en primavera en las provincias de Badajoz y Cáceres. Es a partir de los meses de enero - febrero cuando comienza la producción, con el aumento de producción de leche.

Las tortas de cabra tradicionalmente han sido obra del trabajo de los "maduradores" o "afinadores", que tras comprar quesos de cabra a los cabreros realizaban de voltado, sobado y embadurnado de las tortas con agua y sal para

que adquirieran su característica corteza rojiza, pegajosa y de olor pútrido, así como su textura cremosa.

Actualmente quedan todavía algunos afinadores o queseros que elaboran este queso de limitada producción.

+ *Características:*

Elaboración: leche cruda de cabra Retinta o Verata y con cuajo animal.

Formato: cilíndrico con caras planas y el contorno, a veces, ligeramente abombado. Su peso oscila entre 500 y 700 gramos.

Corteza: rugosa, con remelo (pegajosa) de color anaranjado tirando a marrón.

Pasta: al corte es de color blanco a blanco-marfil, con pequeños ojos mecánicos desigualmente repartidos. Queso graso, de pasta ligeramente prensada.

Su tiempo de maduración mínimo es de 90 días.

*Análisis sensorial*

+ Fase visual: textura cremosa. Su corteza suele ser ligeramente pegajosa de color marrón o anaranjado. La pasta es de color blanco marfil con algunos ojos, cremosa y untuosa.

+ Fase olfativa: olor intenso. Aromas limpios a leche de cabra, levaduras, hierba y vegetal.

+ Fase gustativa: ligeramente ácido, cremoso. Destacan notas de almendra amarga y leche limpia.