



Orografía, *microclimas* y materia prima de excelencia factores clave para la elaboración de los mejores quesos: España es ‘un país de quesos’ por descubrir

De vaca, oveja, cabra o “mezcla”. Frescos, tiernos, tortas, azules Los quesos made in Spain triunfan fuera de nuestras fronteras, pero también quieren conquistar al consumidor nacional.

Tradición y vanguardia se dan la mano en el sector quesero nacional para configurar una de las ofertas más diversas del mundo. Conscientes de su potencial, InLac quiere poner de moda el verbo “quesear”. ¿El objetivo? que el queso de origen nacional brille con luz propia en nuestras mesas

Madrid, jun 2022.- ¿Sabías que España es uno de los países del mundo con mayor tradición quesera? Entre los motivos que explican esta riqueza destaca la orografía y diversidad de climas (o microclimas), factores que han condicionado el asentamiento y desarrollo de un gran número de razas de ganado de las tres especies, tanto bovina, como caprina y ovina. La materia prima de alta calidad es condición *sine qua non* para garantizar una producción como la española, cada vez más presente en los más exigentes mercados.... Además, en el sector quesero español se conjugan los métodos tradicionales con las tecnologías más avanzadas y, en todos los casos, se cumplen las más severas normas de seguridad alimentaria, trazabilidad y calidad.

La estrecha relación entre los consumidores españoles y el queso es bien conocida. En el ámbito interno, los españoles consumieron **366.443 toneladas** de queso por valor cercano a 2.801 millones de euros en el último año móvil a noviembre de 2021, de acuerdo con los datos del panel de consumo alimentario del MAPA. En el exterior, los quesos de origen nacional gozan de creciente reputación: **las exportaciones** ascendieron a 112.754 toneladas en 2021 (un +5,42 % más que en 2020) por valor de 561,50 millones de euros (un +10,61 % más respecto al año anterior), según los datos de la Agencia Española de Administración Tributaria (AEAT) analizados por la [Organización Interprofesional Láctea \(InLac\)](http://www.inlac.es).

El queso forma parte de la cesta de la compra del 89 % de los hogares españoles, que no siempre son conscientes de todas las bondades nutricionales que encierran y sus beneficios para la salud. No en vano, contiene **proteínas de alto valor biológico y calcio y es rico en vitaminas A, D, B12, la B9 (ácido fólico), B1 (tiamina) y B2 (riboflavina)**. Pero ¿conocemos realmente la variedad de quesos elaborados en alguna de las 17 comunidades autónomas? La diversidad es impresionante y su versatilidad incuestionable. ¡Te lo contamos!

Quesos frescos: para todos y en cualquier ocasión

¿Sabías que la mayoría de los quesos frescos españoles, a diferencia de los franceses y otros europeos, son dulces y jugosos, con recuerdos a leche fresca y a cereal dulce malteado? Estos quesos son de coagulación enzimática porque el cuajo juega un papel esencial en ellos. Se elaboran indistintamente con leche de vaca, cabra, oveja y sus mezclas. La dosis de sal es muy baja (0,5 a 1%). **Fresco de Burgos, fresco de cabra, fresco de untar...** los quesos frescos tienen una presencia muy destacada en millones de hogares. “El queso tipo **burgos**, por ejemplo, es ideal para consumo inmediato y muy adecuado para dietas bajas en calorías. Es fácil de adquirir en cualquier supermercado o establecimiento de alimentación.



En el sur de la península, zona mediterránea y Canarias, los quesos frescos se prensan y al tener menos humedad se conservan por más tiempo y tienen más intensidad de sabor”, subrayan desde **InLac**. Asimismo, encontramos en el mercado los quesos frescos de untar envasados en tarrinas, que son muy **cremosos y untuosos**. En su elaboración se añaden fermentos lácticos acidificantes y muy poco cuajo; de ahí su textura untuosa y sabor ligeramente láctico que recuerda a yogur. Estos quesos se presentan en múltiples combinaciones, a las finas hierbas, con ajo, especias...

Los versátiles quesos tiernos que siempre son tendencia

¿Qué decir de los quesos **Tronchón o de cabra tierno**? Son solo algunos de los máximos exponentes de **quesos tiernos** en nuestro país. Se trata de quesos jóvenes, elaborados con pocos días, que sólo han sufrido una primera fermentación, por lo que son muy lácticos, con recuerdos a leche, yogur suave, mantequilla y frutos secos. Se prestan para dietas bajas en calorías y en sal; su textura es de tipo blanda a semiblanda y a veces se confunde el término “tierno” con este tipo de textura.

Quesos de pasta semiblanda jóvenes: indispensables en cualquier tabla

Los quesos **Tetilla, Arzúa-Ulloa, Murcia al vino o Afuegal pitu** no deberían faltar en ninguna tabla variada. Todo un delicatessen asequible y cercano. Hablamos de quesos compactados a mano o que han recibido un ligero prensado, por lo que son más húmedos que los de pasta prensada y de menor tiempo de maduración. Cuando son jóvenes, tienen estructura semiblanda, aunque evolucionan en el tiempo hacia texturas algo más duras, pero con más intensidad de sabor. Su corteza suele ser limpia y cerosa, aunque también podemos encontrar quesos con la corteza tratada con vino, especias, pimentón, cerveza... Sus sabores son suaves en boca, lácticos y con reminiscencias a heno y frutos secos. “Son muy agradables al paladar y figuran entre mis preferidos”, explica la directora gerente de **InLac**, **Nuria M. Arribas**.

Quesos con mohos externos: Leche de cabra... Y mucho más

Rulo de cabra, gris de montaña, briqueta de cabra... En amplias zonas de la geografía nacional encontramos quesos con mohos externos, cada vez más apreciados dentro y fuera de nuestras fronteras. También se podrían definir como “quesos afinados con mohos”, de acuerdo con los expertos de **InLac**. Su corteza puede tener colores muy diversos y los mohos, levaduras y bacterias presentes en la corteza van degradando los nutrientes del queso, originando cambios en su aspecto y en la textura (se vuelven más blandos) mientras que el sabor es más intenso y con matices fermentativos, vegetales, fúngicos que nos recuerdan a tierra y madera húmeda, hongos...

Quesos azules: joyas que llegan de los Picos de Europa

Queso azul de vaca, Cabrales o azul de Valdeón... Los quesos azules muestran su máximo esplendor en los Picos de Europa, territorio por excelencia donde se producen los más afamados del panorama mundial. También se denominan quesos de pasta veteada o con mohos en el interior. ¿El secreto de estas producciones excelentes? Las cuevas calizas y la alta humedad reinante favorecen el desarrollo del penicilium en el interior del queso. Son quesos de olor penetrante, mantecosos al paladar y con un regusto picante más o menos intenso, dependiendo de los tipos de leche y del tiempo de maduración.

Quesos de pasta prensada no cocida: de La Mancha a las Islas

Son los más numerosos en nuestro país y se pueden elaborar indistintamente con todo tipo de leche (ejemplo: **Manchego, de oveja; Majorero canario, de cabra; Mahón-Menorca, de vaca**). La leche, pasteurizada o no, se calienta a 30-32°C y se cuaja durante 40-50 minutos. La cuajada es cortada en granos pequeños y luego se produce un batido hasta que los gránulos se aglomeran entre sí. A continuación, se introducen en los moldes y son sometidos a una cierta presión para evacuar el suero y tomar su forma definitiva y posteriormente se salan durante varias horas, dependiendo del tamaño del queso. Pasan primero por una fase de oreo que dura varios días y luego maduran durante varios meses en cámaras controladas de temperatura, humedad y aireación.



Tortas, más de moda que nunca: sabores del sur

Extremadura, Andalucía y Gran Canaria son las zonas donde tradicionalmente se elaboran las afamadas tortas, aunque últimamente, se han sumado otras comunidades con nuevos formatos y presentaciones al calor de su éxito gastronómico. ¡Se han convertido en objeto de culto para los paladares más exigentes!

De hecho, las populares tortas se deben, por ejemplo, a que el frío del invierno y la humedad en épocas lluviosas originaban que el queso no ‘desuerara’ bien y la acción del cuajo vegetal producía, al cabo de varias semanas, una fuerte proteólisis, es decir, los quesos se volvían muy cremosos y se “atortaban”. Hoy en día todo el proceso está controlado y se recurre al frío industrial para la elaboración y maduración de los quesos. Pertenecen a esta categoría la **torta del Casar, el queso de la Serena, Flor de Guía y el queso de los Pedroches**.

En definitiva, España cuenta con un patrimonio quesero sin parangón a nivel nacional e internacional. Su proyección internacional es cada día mayor y muchos de ellos, despiertan renovado interés en el mercado nacional después de cosechar éxitos y premios por su calidad en todo el mundo.

Sobre [Quesea](#)

***InLac** está firmemente comprometida con la difusión de estos alimentos no siempre suficientemente conocidos por el gran público, a través de la campaña de información “Quesea”, en la que invitan a los consumidores españoles a “Quesear”. Una iniciativa, en suma, que pretende devolverles el protagonismo en el lineal, ya que su calidad suele ser muy superior a la mayoría de las propuestas de importación que llegan a nuestros supermercados, sin contar el valor adicional vinculado a la gestión del territorio, la economía, el empleo, el medio ambiente y el desarrollo rural.*

La **Organización Interprofesional Láctea** ha impulsado la campaña “Quesea” para divulgar la oferta de quesos de origen nacional. **INLAC** engloba a todo el sector lácteo de España (**Cooperativas Agro-alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA**) y un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea. Se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.