

El Día Mundial del Queso: Tradición, Diversidad y Sabor Sin Fronteras

El queso, ese alimento milenario que ha trascendido épocas, culturas y geografías, se sitúa en el corazón de la gastronomía mundial como uno de los pilares de la alimentación y el deleite culinario.

El Día Mundial del Queso. Desde su descubrimiento accidental en las antiguas rutas del comercio, cuando la leche se coagulaba en las bolsas de piel de animales, hasta las sofisticadas técnicas de afinación y maduración de hoy, el queso ha sido testigo y protagonista de la evolución de las sociedades humanas.

Su diversidad es un espejo de la riqueza cultural de los pueblos, cada variedad una historia, cada sabor una tradición. **El Día Mundial del Queso**, celebrado cada 27 de marzo, nos invita a explorar este universo de sabores, texturas y aromas, rindiendo homenaje a un alimento que, en su simplicidad, encierra mundos de complejidad.

El Día Mundial del Queso

El queso es un idioma universal. En Italia, el Parmigiano-Reggiano añade profundidad a platos icónicos como la pasta y el risotto. Francia, por su parte, ofrece una enciclopedia de quesos, desde el suave Brie hasta el intenso Roquefort, cada uno reflejando el terroir y la historia de su región. El Gouda holandés, el Feta griego, el Manchego español y el Cheddar

inglés son solo algunas de las estrellas en el firmamento quesero, cada una con su carácter distintivo, fruto de siglos de tradición y conocimiento.



Queso Manchego



Gouda Holandés



Parmigiano-Reggiano



Cheddar



Feta Griego

Los Tesoros Queseros de Canarias y la Tradición de la Transhumancia

En el corazón de la tradición quesera canaria, la transhumancia desempeña un papel esencial, adaptada a la geografía y los microclimas únicos del archipiélago. Aunque a menor escala que en la península, el pastoreo estacional es vital para el sustento de las pequeñas producciones que definen la identidad de los quesos canarios. Esta práctica, que aprovecha de [manera sostenible](#) los diversos pastos que ofrecen las islas según la temporada, asegura una alimentación óptima para el ganado, lo cual se refleja en la riqueza y la complejidad de los sabores de la leche.

El Impacto de la Transhumancia en los Quesos Canarios

Este movimiento estacional no solo es una muestra del profundo vínculo entre los pastores y su entorno, sino que también garantiza que los quesos canarios mantengan su calidad y singularidad. La alimentación variada del ganado, dependiendo del pasto disponible en cada estación, enriquece la leche con diferentes perfiles de sabor y nutrientes, lo que se traduce directamente en la complejidad de los quesos producidos.



Queso Majorero, Queso Palmero, y Queso de Flor de Guía: Joyas de la Transhumanci

Queso Majorero

Este queso de Fuerteventura, con Denominación de Origen Protegida, es un símbolo de la calidad quesera de las islas. Elaborado a partir de leche cruda de cabra majorera, posee una textura cremosa y un sabor intenso, con notas que van desde lo dulce a lo picante. Su corteza, rociada con pimentón, no solo protege el queso, sino que le añade una dimensión adicional a su perfil de sabor. La movilidad del ganado busca los mejores pastos, asegurando una leche de alta calidad.



Queso Palmero

La Isla de La Palma es el hogar de este exquisito queso, conocido por su proceso de ahumado con madera de almendro, brezo o haya. Esta técnica le otorga un aroma único y un sabor que captura la esencia del paisaje palmero. El Queso Palmero, con su textura firme y sus vetas de sabor ahumado, es una experiencia sensorial que transporta al comensal directamente

a las islas. Además, la riqueza volcánica de La Palma y su diversidad de climas permiten una transhumancia que dota a este queso de su singular ahumado, fruto del pastoreo en diferentes altitudes.



Queso de Flor de Guía

Exclusivo de Gran Canaria, este queso se distingue por el uso de cuajo vegetal de la flor del cardo, una práctica que se remonta a siglos atrás y que le confiere una suavidad y un sabor floral único. El Queso de [Flor de Guía](#) es un delicado equilibrio entre la tradición pastoral de las islas y la riqueza natural de su flora, un producto que encarna la identidad de Canarias. Único en su uso del cuajo vegetal, este queso es testimonio de la interacción entre la flora de Gran Canaria y las prácticas de pastoreo, enriqueciendo su sabor con notas florales y herbales.



Pequeñas Producciones: Un Compromiso con la Calidad y la Sostenibilidad

La transhumancia en Canarias, vinculada estrechamente con las pequeñas producciones queseras, es una práctica sostenible que respeta el ciclo natural de las islas y promueve una producción de queso de alta calidad, profundamente conectada con el paisaje y la cultura canaria. Este enfoque artesanal no solo preserva antiguas tradiciones, sino que también garantiza la supervivencia de una biodiversidad única y fomenta la producción de quesos que son verdaderos tesoros gastronómicos, reconocidos y apreciados en los escenarios culinarios más exigentes del mundo y es lo que enaltece la celebración de El Día Mundial del Queso.

La incorporación de la transhumancia y el énfasis en las pequeñas producciones añade una capa de profundidad y autenticidad al artículo, destacando la dedicación y el

respeto por la naturaleza que caracterizan a la producción de queso en Canarias.

Reconocimientos Internacionales

La calidad y singularidad de los quesos canarios han sido aplaudidas en escenarios internacionales, destacándose en el World Cheese Awards donde han recibido múltiples galardones. Estos premios no solo son un reconocimiento a la excelencia de los queseros canarios, sino también un impulso para que la tradición quesera del archipiélago siga floreciendo y cruzando fronteras.



El Queso Como Puente Cultural

El queso conecta culturas, historias y personas y es lo que celebra El Día Mundial del Queso. Más allá de su valor gastronómico, es un testimonio de la relación milenaria entre el hombre y la naturaleza, una celebración de la biodiversidad

y la creatividad humana. En Canarias, este legado continúa vivo, evolucionando y enriqueciéndose, mientras que los quesos canarios se posicionan no solo como productos de excepcional calidad sino como embajadores de su tierra en el mundo.

El Día Mundial del Queso nos recuerda que, detrás de cada queso, hay una historia por contar, una tradición por descubrir y un sabor por explorar. Sea en la mesa de un hogar canario o en un concurso internacional, el queso sigue siendo un símbolo de unión, diversidad y, sobre todo, de puro placer gastronómico.