

Quesos de Canarias... Un tesoro madurado

La gastronomía es mucho más que un plato terminado. Cada ingrediente es la culminación de un viaje, de una serie de sucesos, decisiones e interposiciones. Si bien eso es cierto, en casi todo lo que comemos hay ciertos alimentos que ilustran este principio característicamente bien, demostrando cómo el contexto, el territorio y la técnica, pueden alterar el resultado final. Esos alimentos incluyen el pan, el vino, la charcutería y los productos lácteos, especialmente el queso.

Las Islas Canarias, azotadas por los vientos alisios, de origen volcánico y una gran diversidad biológica; producen quesos excepcionales. Gran parte de esto se debe al minucioso trabajo de queseros artesanales que elaboran quesos deliciosamente complejos. Y hemos sido bendecidos con lecherías de pequeña escala que, fabrican, además, una mantequilla maravillosa. Nuestros productos lácteos representan quiénes somos y la tierra en la que vivimos. Expresan el terroir de los lugares en los que se hacen de una manera inusitada. Un trozo de queso viene cargado de algo más que su sabor y textura. Habla del pasto, de la gente y de la producción. Cada queso marca un lugar significativo en el mapa. Me gusta imaginar una red de productos lácteos invisible que recorre las Islas Canarias, tejiéndola, como una cuajada.



Las peculiaridades y gran calidad de los quesos canarios, apreciados a nivel nacional e internacional, se debe, en buena medida, a la materia prima con la que se elaboran: leche de cabras y ovejas de razas autóctonas -como la cabra majorera, palmera y tinerfeña o la oveja canaria.

Los quesos de Canarias, históricamente ligados a la actividad ganadera, han formado parte de la cultura y la tradición de las islas, suponiendo durante siglos, uno de los pilares de la economía rural de Canarias. En los últimos años, los métodos tradicionales de elaboración han evolucionado para adaptarse a las nuevas exigencias en materia de seguridad alimentaria, conjugando modernidad y tradición, llegando hasta nuestros días rasgos tan característicos de la tradición quesera de las islas como las coberturas con gofio o pimentón y el ahumado. Esta última, utiliza subproductos vegetales originarios de los montes canarios, como la jara, el tronco de higuera, las cáscaras de almendras, la pinocha... Este tratamiento y las coberturas antes referidas, así como la posibilidad de trabajar con leche cruda, le confieren al queso unas

características específicas y diferenciadoras.



Las peculiaridades y gran calidad de los quesos canarios, apreciados a nivel nacional e internacional, se debe, en buena medida, a la materia prima con la que se elaboran: leche de cabras y ovejas de razas autóctonas -como la cabra majorera, palmera y tinerfeña o la oveja canaria, alimentadas con forrajes y pastos naturales, lo que les confiere un particular sabor.

Una buena parte de los quesos isleños está adscrita a las llamadas denominaciones de origen protegidas (DOP). Bajo este término se agrupan aquellos productos agrícolas o alimenticios originarios de una región, cuya calidad y especificidades se deben a su pertenencia a la misma. En Canarias existen tres DOP de quesos: DOP Queso Majorero, DOP Queso Palmero y DOP Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía". Los quesos canarios poseen singularidades que los hacen únicos y distintos. Algunas de esas particularidades son las

coberturas de pimentón, aceite, gofio, ahumadas y naturales. Para la fijación de estas coberturas, el queso recibe un baño de aceite al que se adhiere la especia o el cereal.

Cada una de las islas Canarias tienen sus propios quesos con diferentes características y propiedades. Probablemente entre los más famosos se encuentra el queso majorero de Fuerteventura que es denominación de origen junto con el queso palmero y el queso Flor de Guía. A nivel mundial, el queso Maxorata está denominado el mejor queso de cabra del mundo. Según el tiempo de curación se pueden dividir a los quesos en 3 tipos. El queso tierno tiene un periodo de entre 8 a 20 días, el semicurado entre 20 y 45 días y el curado más de 45 días. Además, se pueden diferenciar de acuerdo a sus islas de proveniencia.



El Hierro

La mayoría de los quesos de El Hierro se producen con leche pasteurizada de cabra, oveja y vaca. Suelen ser de cuajo comercial y se ahúman con vegetales procedentes de la misma Isla, como la jara, el tronco de la higuera seca, la penca de la tunera seca, entre otros. A partir del queso herreño se fabrican dos subproductos: la quesadilla, dulce típico elaborado con queso fresco sin sal, harina, huevos y azúcar; y el mojo-queso, hecho con la mezcla de queso fresco y tomates.

Tenerife

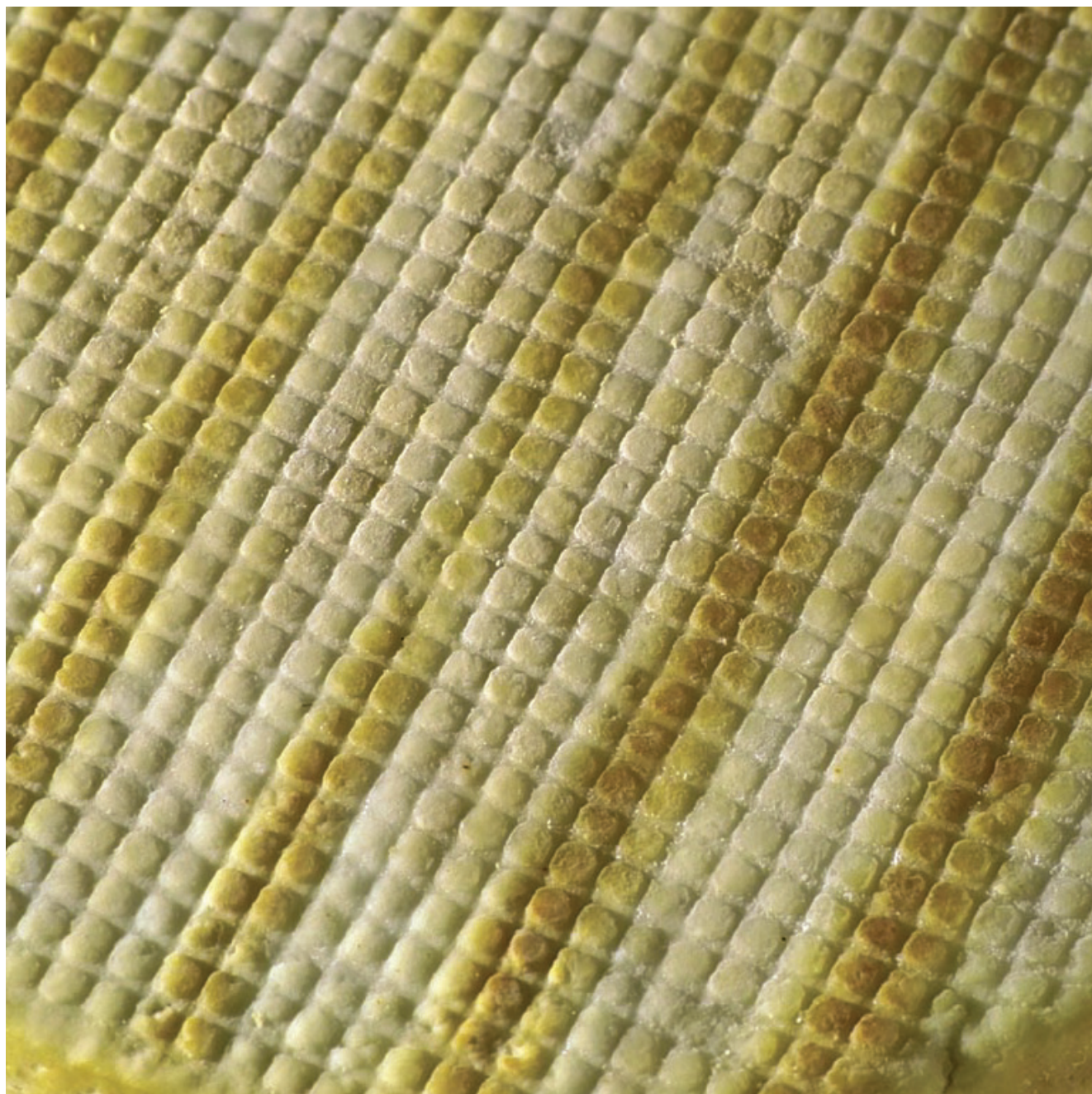
En Tenerife, la mayor parte de los quesos que se elaboran son de leche pasteurizada, procedente de cabras de la raza tinerfeña y sus cruces y cuajo comercial. También hay consumo de quesos con leche cruda y cuajo natural. En esta isla encontramos el característico ahumado con bandas, aunque se elaboran quesos con coberturas ahumadas homogéneas. El consumo de queso en la isla, en general, es preferentemente como queso fresco. También se emplean coberturas de gofio o pimentón.



La Gomera

En La Gomera la mayoría de los quesos se producen con leche cruda de cabra de las diferentes razas canarias, aunque también son típicos los de mezcla, con pequeñas cantidades de leche de cabra y oveja de la raza canaria. Pueden ser de cuajo natural o comercial. La mayor parte se ahúman con materiales vegetales de la tierra, como el brezo, la jara, etc. Uno de los subproductos del queso típico de la Isla Colombina es el almogrote, pasta elaborada a partir del queso gomero duro o

cura-do, mezclado con pimentón y tomate, entre otros ingredientes. También son típicos algunos dulces como las cuajadas, a partir de queso fresco, harina, huevos, etc.



La Palma

Los quesos de la isla de La Palma con DOP se producen con leche cruda de la cabra de raza palmera. Se identifican por su peculiar cobertura ahumada de bandas (franjas de diferentes tonalidades en la corteza del queso), para la que se queman

cáscaras de almendra, tuneras secas, acículas de pino (pinocha) y madera seca de pino canario. Son quesos elaborados con cuajo animal natural, que es obtenido del estómago secado y salado del cabrito lactante. Se distingue entre dos tipos de quesos, los “artesanos” su peso oscila de 750 gr hasta 8 kg y los quesos “de manada” superan los 8 kg y se elaboran con leche de cabras en pastoreo. Los quesos palmeros se fabrican en formatos de hasta 15 Kg de peso, por lo que ostentan el mérito de ser los más grandes de España.



Gran Canaria

Los quesos de Gran Canaria son mayoritariamente de leche pasteurizada de cabra, aunque los más singulares son los de mezcla de leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones. La singularidad de estos últimos, la recoge la DOP de quesos de “flor” de Guía, en los que se emplea cuajo de origen vegetal, resultante de macerar los pistilos de la flor del cardo en agua. A veces, este cuajo es mezclado con el cuajo de procedencia animal; de ahí el nombre de estos quesos:

“de media flor”.

Fuerteventura

Los quesos de Fuerteventura se caracterizan por estar elaborados a base de leche cruda o pasteurizada de cabras de la raza majorera, y pueden contener un 15 % de leche de oveja canaria y cuajo comercial, ya que así lo recoge la DOP. Una característica de los quesos majoreros es la cobertura de pimentón, que les confiere un llamativo color rojo y la impresión típica del trenzado de la empleita. Fueron los primeros quesos de cabra de España en obtener una DOP, en el año 1996.

Lanzarote

En Lanzarote, los quesos se elaboran con leche cruda o pasteurizada de cabra de las diferentes razas canarias y sus cruces. Su principal consumo es como queso fresco, aunque también se comercializan semicurados y curados. Entre sus cualidades hay que señalar su suavidad, sensación de humedad y fácil digestión. En la isla de los volcanes, las singularidades de su suelo y su aridez han condicionado que su ganadería se orientara casi exclusivamente, al caprino, produciendo una leche de gran calidad que aporta unas características peculiares a sus quesos.