

Quesos de Lanzarote, joyas artesanas que desafían el volcán y el tiempo

En el confín oriental del archipiélago canario, donde la geografía volcánica dibuja un paisaje agreste de singular belleza, la isla de **Lanzarote** alberga un patrimonio gastronómico que, lejos de sucumbir a la aridez del terreno, se ha erigido en emblema de calidad y excelencia mundial: sus quesos artesanales. Los [quesos de Lanzarote](#), productos que emergen con la fuerza y la nobleza de la tierra que los sustenta, han trascendido el ámbito local para convertirse en protagonistas de reconocimientos internacionales que celebran la conjunción perfecta entre tradición, naturaleza y saber hacer. La interrogante que subyace en este fenómeno es cómo un territorio marcado por la escasez hídrica y la rigidez climática, ha logrado preservar una técnica centenaria capaz de generar quesos que figuran entre los más aclamados en los foros queseros del planeta.

La cabra majorera: alma y esencia de un manjar insular

El secreto mejor guardado de los **quesos de Lanzarote** reside en la **cabra majorera**, un animal autóctono cuyas características físicas y biológicas se encuentran profundamente entrelazadas con el ecosistema insular. De pelaje polícromo y robustez inconfundible, esta cabra ha sido moldeada a través de siglos por la naturaleza volcánica y el clima seco, desarrollando una resistencia única que se traduce en una producción láctea inigualable en calidad y sabor. La leche que aporta es un elixir nutritivo, denso en grasas saludables y proteínas, que se convierte en la base insustituible para la elaboración de quesos con carácter propio.

La importancia de esta raza trasciende lo puramente productivo, la **cabra majorera** está profundamente arraigada en la cultura local, siendo protagonista en la vida cotidiana de los lugareños, no solo por su leche, sino también por su carne, cuero y hasta por la utilidad de sus cuernos, testimonio de un modo de vida que históricamente supo adaptarse con maestría a la austeridad del entorno. La sanidad privilegiada de estos animales, libre de las enfermedades que suelen afectar a otros rebaños, ha permitido preservar su pureza genética y por ende, la excelencia de su leche.

En boca, la leche de **cabra majorera** ofrece un perfil sensorial complejo y elegante, con matices herbáceos, ligeramente dulces, que se trasladan fielmente al queso, otorgándole un carácter inconfundible que distingue a **Lanzarote** en el panorama quesero mundial.

Técnica y arte, el ritual ancestral que preserva el alma del queso









La elaboración de **quesos en Lanzarote** es un acto que respira tradición y precisión. Los métodos empleados han sido cuidadosamente preservados y adaptados a lo largo del tiempo, consolidando un proceso que combina la sabiduría artesanal con rigurosos controles de calidad contemporáneos. La leche cruda de cabra es sometida a coagulación enzimática, un procedimiento delicado que evita la pérdida de vitaminas y compuestos esenciales, preservando la riqueza organoléptica del producto.

El prensado posterior sin cocción representa una decisión técnica de gran importancia, pues asegura que las características naturales de la leche se mantengan intactas, otorgando al queso una textura compacta, pero suave y cremosa, y una corteza fina que varía del blanco marfil al pardo claro según el grado de maduración. Este revestimiento externo está adornado con la tradicional pleita de palma trenzada, que no solo cumple una función estética sino que constituye un sello de identidad cultural, reflejando el ingenio y la dedicación de las manos artesanas que intervienen en cada pieza.

La diversidad de quesos que ofrece **Lanzarote** es reflejo de esta técnica depurada. Desde el **queso fresco**, con su delicada untuosidad y aroma a leche pura, hasta el **curado**, que exhibe complejidad en su paleta de sabores y una persistencia aromática que invita a la contemplación gustativa. La isla también sorprende con quesos ahumados naturalmente, o aquellos cuya **corteza está impregnada de gofio o pimentón**, ingredientes que dialogan en armonía con el queso, aportando notas tostadas, dulces y ligeramente especiadas que amplifican la experiencia sensorial.

La perpetuidad de un legado familiar, raíces profundas en la cultura quesera







La historia de los **quesos de Lanzarote** está indisolublemente ligada a familias que han convertido la elaboración artesanal en un patrimonio intangible que trasciende generaciones. En épocas pretéritas, la producción quesera era una actividad doméstica fundamental, cuya función primordial era el autoabastecimiento. Sin embargo, la calidad de sus productos pronto abrió paso al comercio local y regional, constituyendo un eje económico en las comunidades rurales de la isla.

Este arraigo familiar ha posibilitado la conservación de tradiciones invaluableles, al tiempo que ha fomentado la

innovación prudente que asegura la competitividad sin sacrificar la **esencia artesanal**. Las pequeñas y medianas queserías se erigen como bastiones de esta filosofía, combinando procesos ancestrales con mejoras higiénico-sanitarias que garantizan la seguridad alimentaria y la consistencia en la calidad.

Entre estas, [Finca de Uga](#) destaca por su compromiso con la sostenibilidad y la innovación controlada, logrando una amplia gama de más de veinte variedades que han conquistado numerosos galardones internacionales. [El Faro](#), con una trayectoria de más de cuatro décadas, es ejemplo de continuidad y respeto por el legado familiar, mientras que **Flor de Tegui** y **Rubión** consolidan la reputación insular con propuestas que reflejan la riqueza del entorno y la pericia artesanal.

Reconocimiento global, la consagración en los World Cheese Awards

El [World Cheese Awards](#) representa el pináculo de reconocimiento para los maestros queseros y sus creaciones, un certamen que desde 1897 se ha convertido en el escaparate más prestigioso del mundo quesero. La participación de los quesos de **Lanzarote** en esta arena internacional ha sido sostenida y fructífera, con múltiples distinciones que reflejan la excelencia y singularidad de su producción.

El “**Bodega Oveja**” de **Finca de Uga**, medalla **Super Gold en 2019**, simboliza esta cúspide de reconocimiento. Su prolongado proceso de maduración, que oscila entre cinco y doce meses, dota a este queso curado de una corteza grisácea y un carácter organoléptico que conjuga la untuosidad con un ligero picor, acompañado de notas aromáticas a almendra tostada y reminiscencias terrosas que evocan el volcán y la flora circundante. Este galardón no es un hecho aislado, sino la

culminación de un camino jalonado por reconocimientos que posicionan a Lanzarote como una de las grandes regiones queseras del mundo.

Un universo sensorial, el placer de degustar Lanzarote







Degustar un queso de **Lanzarote** es mucho más que un acto

culinario; es una inmersión en un paisaje de sabores, aromas y texturas que conjuran la esencia misma de la isla. La primera impresión en el paladar es la textura, que puede variar desde la untuosidad delicada del queso fresco hasta la firmeza sedosa del curado, pasando por la cremosa complejidad de los semicurados. Estos contrastes se acompañan de una paleta aromática rica y diversa, que evoca desde las hierbas silvestres hasta la mineralidad volcánica, con notas sutiles de flores y frutos secos.

La incorporación de ingredientes autóctonos como el **gofio tostado** o el **pimentón en la corteza** añade una dimensión extra, integrando matices ahumados, terrosos y ligeramente especiados que amplifican la experiencia y rinden homenaje a la cultura culinaria canaria. Cada bocado es un relato sensorial donde el pasado y el presente se entrelazan para ofrecer un producto que es a la vez sencillo y extraordinario.

La excelencia como resultado de la simbiosis entre tradición y naturaleza

Los **quesos de Lanzarote** representan un triunfo de la perseverancia, la sabiduría ancestral y el profundo respeto por la tierra y el animal que sustentan esta tradición. En un territorio donde la naturaleza impone límites severos, la conjunción entre la raza **cabra majorera**, las técnicas artesanales y el compromiso familiar ha creado un producto que desafía la adversidad y se alza como referente de la gastronomía mundial.

En una época marcada por la homogeneización y la producción masiva, la singularidad de estos quesos constituye un canto a la autenticidad, recordándonos el valor incalculable de preservar saberes ancestrales y de reconocer en cada alimento la identidad y la historia de una región. **Lanzarote**, a través

de sus quesos, ofrece no solo un manjar, sino un patrimonio cultural vivo, un legado sensorial y un símbolo de resistencia y excelencia que merece ser celebrado, protegido y, sobre todo, disfrutado con todos los sentidos.