DOP Torta del Casar en la Fundación Basque Culinary Center

Los alumnos de la Fundación han catado distintos tipos de queso DOP Torta del Casar de distintas queserías y en distintos momentos de maduración, entre el 2 y el 3 de marzo. El conductor del evento ha sido el director de la DOP, Javier Muñoz, y su objetivo fue dar a conocer la cultura y calidad de este queso, además de sus diversas aplicaciones en la gastronomía para que los profesionales del futuro sepan tratar este producto tan versátil.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar ha celebrado tres catas de Quesos DOP Torta del Casar con distintos alumnos de la Fundación Basque Culinary Center de San Sebastián. El miércoles, 2 de marzo, se realizaron dos catas, una cata dirigida a 20 alumnos del Master de Producto y otra a 40 alumnos del Segundo Grado de Ciencias Gastronómicas. El jueves, 3 de marzo, se realizó una cata dirigida a 20 alumnos de los cursos Club invitados por el Basque Culinary Center.

Las tres catas han seguido un esquema similar con una parte teórica y otra práctica. La parte teórica ha constado de una explicación sobre las cualidades del producto, elaboración y conservación, así como, su diferenciación con otros quesos españoles a través de su etiqueta de control, garantía del origen y calidad. Después se ha realizado la cata, donde se han probado un total de dos quesos de diferentes queserías (cata horizontal), así como dos quesos de una misma quesería en momentos diferentes de maduración (cata vertical) con el objetivo de que los

asistentes distinguieran entre las distintas variedades, así como sus parámetros organolépticos.

Para el profesor asociado de la Fundación Basque Culinary Center, Gonzalo Parras, “el objetivo de estas catas es completar la formación de los alumnos de 2º Grado en quesos y fermentados”. “Intentamos traerles diferentes quesos con DO que se elaboren de diferentes formas y tenga sus propias peculiaridades como es el caso de la Torta del Casar”, añade Parras.

El País Vasco, además, es un importante mercado al que la DOP Torta del Casar encamina esfuerzos. “Aquí tienen unos quesos de leche oveja de una calidad extraordinaria”, comenta Javier Muñoz. “Con estas catas y presentaciones queremos ayudar a difundir este otro tipo de queso, la Torta del Casar, ayudando así a diversificar una oferta productos tradicionales de calidad insuperable”, explica el director.

Fundación Basque Culinary Center

En 2009, la Fundación Basque Culinary Center fue creada gracias a Mondragon Unibertsitatea, los cocineros vascos y las instituciones públicas.Tiene el objetivo de garantizar la continuidad de la cocina como polo de innovación en el futuro, lo que supone además la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía; y lograr una proyección internacional.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Torta del Casar

Los quesos D.O.P. Torta del Casar se elaboran únicamente en las queserías inscritas en los registros del Consejo Regulador, que día a día trabaja para garantizar el origen y la calidad de la misma, controlando la pureza del proceso de elaboración para la plena seguridad y confianza de los consumidores.

La Denominación de Origen Protegida ampara este queso de antigua tradición y cualidades singulares y diferenciadoras. Por eso, cuando se quiera disfrutar de un auténtico queso D.O.P. Torta del Casar, hay que buscar exclusiva la etiqueta de control rojo y oro, en la que se une el logotipo del Consejo Regulador al de la Unión Europea, única garantía de que la elección realizada y el reconocimiento internacional.

Fuente: DOP Torta del Casar