# Los versátiles y sorprendentes quesos de origen nacional: un patrimonio único

**España cuenta con una diversidad quesera extraordinaria. INLAC quiere poner en valor esta amplia oferta a través de la campaña informativa "Quesea"**

Desde el desayuno hasta la cena, pasando por el aperitivo, la comida, el postre y la merienda… El queso es uno de esos versátiles alimentos que está presente en prácticamente todas las mesas, y en diferentes momentos de consumo. ¿Pero sabemos reconocerlos? ¿Qué tipologías existen? España es 'un país de quesos', que se elaboran en prácticamente todos los territorios de la Península y también en las Islas Baleares y Canarias. Un patrimonio nacional de enorme valor histórico, cultural, social o gastronómico, y vital para el desarrollo rural y para luchar contra la *España Vaciada*, que **INLAC** está dando a conocer a través de la campaña **"Quesea",** con acciones informativas en supermercados e hipermercados.

La producción anual supera ampliamente las 450.000 toneladas y el queso forma parte de la cesta de la compra del 89 % de los hogares, aunque consumen sólo 7,8 kilos de media al año.  El queso es mucho más que un alimento: Contiene **proteínas de alto valor biológico** y es uno de los alimentos con mayor concentración de calcio que existen: una porción de **100 gramos de queso equivale al requerimiento diario de una persona adulta**. El queso es un alimento rico en **vitaminas A y D**. También contiene vitaminas del grupo B, como la **B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina).** En nuestro país podemos disfrutar de variadas referencias, nutritivas y sabrosas: Quesos frescos, tiernos, de pasta semiblanda jóvenes, afinados, azules, de pasta prensada, tortas .... Te ayudamos a conocerlos.

**7 tipologías por descubrir: España marca la diferencia…**

**Quesos frescos.** La mayoría de los **quesos frescos** españoles son dulces y jugosos, con recuerdos a la leche limpia y a cereal dulce malteado. Estos quesos son de coagulación enzimática porque el cuajo juega un papel esencial y se elaboran indistintamente c

on leche de vaca, cabra, oveja y sus mezclas y la dosis de sal es muy baja (0,5 a 1%).  También existen quesos **frescos de untar**, envasados en tarrinas, muy cremosos. En su elaboración se añaden fermentos lácticos acidificantes y muy poco cuajo; de

ahí su textura untuosa y sabor ligeramente láctico. *Entre los ejemplos, tenemos los Quesos de Burgos; Fresco de Cabra; Fresco de Untar…*

**Quesos tiernos.** Los quesos tiernos son jóvenes, elaborados con pocos días, que sólo han sufrido una primera fermentación, por los que son muy lácticos, con **recuerdos a leche, yogur suave, mantequilla y frutos secos**. Pueden estar elaborados con cualquier tipo de leche o sus mezclas y "maridan" bien con dietas bajas en calorías y en sal.

Su textura es de tipo blanda a semiblanda. En esta categoría se encuentran también los quesos sin lactosa. *Ejemplos de quesos tiernos: Tronchón, Tierno mezcla, Tierno de vaca, Barra tierno sin lactosa, Cabra tierno sin lactosa…*

**De pasta semiblanda jóvenes.** Son 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, por lo que su conservación se reduce también. Cuando son jóvenes, su textura es

semiblanda y son muy cremosos, si bien evolucionan en el tiempo hacia texturas algo más duras, pero con sabor intenso. 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 cereal y frutos secos**. De igual forma, son muy agradables al paladar. *Ejemplos: Tetilla, Murcia al Vino, Afuega'l Pitu …*

**Afinados.** Su corteza puede tener colores muy diversos. Levaduras y bacterias de la corteza van modificando los nutrientes del queso, originando cambios en su textura (se vuelven más blandos) y sabores más intensos. *Ejemplos: Rulo de Cabra, Gris de Montaña, Briqueta de Cabra …*

**Quesos azules o de pasta vetada**. Los **Picos de Europa** son el territorio por excelencia para estos quesos ya que las cuevas calizas y la alta humedad, reinante en ellas, favorecen el desarrollo del *penicilium* en el interior del queso. **Tienen 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. *Ejemplos: Queso Azul de Vaca, Cabrales DOP, IGP Azul de Valdeón …*

**De pasta prensada no cocida.** Son los más numerosos en nuestro país y se pueden elaborar indistintamente con los tres tipos de leches, como es el caso del *Manchego* (de oveja); *Majorero canario* (de cabra); o *Mahón-Menorca* (de vaca). *Entre los ejemplos de quesos de pasta prensada no cocida, encontramos asimismo al Queso de Mahón, Queso de Cabra Canario Semi, Queso Castellano Curado*

**Tortas.** ¿Sabías que hace 30-35 años estos quesos no se consumían al no haber equipos de conservación? Lo que nació como un producto con defectos técnicos hoy se ha transformado en todo un manjar de alto interés gastronómico. Actualmente, todo el proceso está controlado y se recurre al frío industrial para la elaboración y maduración de los quesos, obteniendo referencias gourmet. *Entre los ejemplos, Torta del Casar, Queso de la Serena o Queso de los Pedroches …*

***INLAC*** *engloba a todo el sector lácteo (Cooperativas Agro-Alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA) y es un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de cada organización.*