

El queso es la inmortalidad de la leche

Ismael Díaz Yubero

Casi siempre que se habla de la historia de los quesos se comienza diciendo que el primer productor fue un nómada, que guardaba la leche de su ganado en un recipiente hecho con el estómago de un rumiante. Según cuentan observó que la leche se cuajaba y que de esta forma se produjo un queso. Algunos dicen que fue en el lejano oriente y otros que en Asia Menor e incluso algún autor asegura que el pastor que dispuso del primer queso se llamaba Kanama. Pudo ser o no ser. Pero, a diferencia del caso de Hamlet, ese no es el problema, porque lo que está claro es que su origen es anterior a la historia escrita y por eso es difícil que haya un testimonio ni de cuando, ni cómo ni en dónde apareció el primer queso.

"El queso es la inmortalidad de la leche". Es una greguería de Ramón Gómez de la Serna y como muchas de ellas tiene la virtud de ser un tratado, resumido pero profundo, de la razón de ser de las cosas. Alargar la existencia de la leche en el tiempo fue el origen del queso y el aprovechamiento de sus ventajas alimenticias.

Seguramente no fue una casualidad. Es más probable que fuese una necesidad y que no fuese imprescindible el recipiente procedente de un estómago de rumiantes, porque la leche se cuaja por la actividad de los microorganismos que están en el ambiente. También es muy posible que fuese en diferentes lugares, en los que el ganado ya se ordeñaba y pudo hacerse con leche de oveja, de cabra o de vaca, pero también de camella, de rena de Laponia o de yacks de Nepal.

Seguramente en todos los quesos primitivos la leche se cuajó espontáneamente sin la utilización de cuajo. Es de suponer que fue la forma habitual en las regiones de clima cálido, pero también hay evidencias de que el cuajado espontáneo fue la forma de separar las diferentes partes, sólida y líquida, de la leche.

Todo hace creer que fue más tarde cuando se empezaron a utilizar los coagulantes. Es fácil que se intentase utilizar la leche del estómago de algún cordero y que, al observar su rápido proceso de cuajado, se evidenciase que en el aparato digestivo de los animales existía algo que aceleraba el proceso y que más tarde todavía se utilizasen otros



productos con efectos coagulantes, como el jugo de frutas ácidas, las flores u otras partes de algunas plantas.

Para centrar el acontecimiento en el tiempo, la obtención del queso es relativamente tardía porque previamente fue necesario domesticar el ganado para que fuese posible el ordeño. En lo referente al lugar es necesario descartar China y en general los países del lejano oriente, e incluso los de oriente medio por su ancestral intolerancia a la lactosa y el consecuente poco aprecio de la leche.

La disponibilidad de vasijas cerámicas fue fundamental para poder transportar leche. Hay evidencia por los residuos lácteos encontrados, en Libia y en Anatolia, en restos de vasijas de cerámica de que su uso era frecuente entre 6.000 y 5.000 años antes de Cristo, pero nunca se pudo asegurar que la leche se hubiese procesado para la obtención de queso. Recientemente se han encontrado en yacimientos arqueológicos en la región de Kuyavia (Polonia), que datan de hace unos 8.000 años, fragmentos de cerámicas perforadas para poder colar (y limpiar) la leche antes de cuajarla. Es, hasta ahora, la

primera evidencia de elaboración de queso en épocas prehistóricas. Por otra parte además, es documentalmente determinante de la importancia que tenían las vasijas de cerámica en la elaboración de los primeros quesos.

DIFUSIÓN DE LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE QUESOS

La separación de la cuajada y el suero hace posible que una parte de la lactosa se transforma en ácido láctico y otra (aproximadamente un 80%) se queda en la parte líquida, lo que supone que los estómagos de la población alactásica eran más tolerantes al queso que a la leche líquida.

Entre los primeros testimonios gráficos que se conocen está el bajorrelieve encontrado en el palacio del rey asirio Senaquerib, en una preciosa imagen de pastoreo y diferentes pinturas egipcias sobre muros que representan diferentes escenas del ordeño y del batido de la leche. Las pinturas rupestres encontradas en el Sahara libio, Francia y España representan escenas relacionadas con el aprovechamiento de la leche líquida, cuajándola para hacer queso o separando la grasa para hacer mantequilla.

Durante muchos años el pastoreo del ganado fue actividad principal de las tribus nómadas, sobre todo en la región indoeuropea y en África. Con frecuencia tenían relación con poblaciones asentadas, con las que intercambiaron técnicas de cultivos y producciones animales, que casi siempre tenían por principal finalidad la obtención de recursos destinados a la alimentación.

La elaboración de diferentes quesos fue una de las técnicas más difundidas, por lo que hay similitud entre las formas de cuajar la leche en territorios bastante distantes. Lo mismo sucede con los recipientes empleados en la elaboración de quesos, inicialmente de cerámica, aunque también se han encontrado recipientes metálicos perforados, utilizados en la elaboración de quesos de unos 3.000 años antes de Cristo.

Diferentes fuentes literarias aseguran que cuando se produjo la ocupación de territorios por los romanos, se sorprendieron de que en muchos sitios ya se conocía perfectamente la elaboración de quesos y que curiosamente era muy similar en diferentes lugares, aunque estuviesen muy alejados.

Pero también había diversidad. Debida, en parte, a que el tiempo transcurrido influye en las características del queso, porque la curación es progresiva y el proceso bioquímico hace que evolucionen las características de los quesos, por lo que cambian el sabor, el aroma, la textura y en general las propiedades organolépticas. También se observó que según las estaciones meteorológicas, que condicionan las temperaturas,



Seguramente en todos los quesos primitivos la leche se cuajó espontáneamente sin la utilización de cuajo. Es de suponer que fue la forma habitual en las regiones de clima cálido, pero también hay evidencias de que el cuajado espontáneo fue la forma de separar las diferentes partes, sólida y líquida, de la leche

los quesos eran diferentes aunque se siguiese la misma pauta de elaboración y que también se presentaban diferencias según la alimentación de los animales, la proximidad del mar o la altura a la que estuviese el punto de elaboración.

La consecuencia es que había muchos tipos de quesos, como se pudo constatar en los primeros mercados de Roma, en los que ya se diferenciaban los quesos de oveja, cabra y vaca; los frescos de los semicurados y de los viejos, los quesos con mohos externos, los que se habían hecho en las proximidades o los que procedían de lugares más o menos alejados. Con frecuencia se alabaron los de determinados orígenes, que eran preferidos por la aristocracia romana.

La difusión del cristianismo y la creación de monasterios y abadías en el mundo occidental fue otra de las razones de la diversificación de los quesos y de la fijación de las características de cada uno. A principios de la Edad Media los monasterios eran casi los únicos centros de civilización y en ellos se perfeccionaron técnicas pero además se escribieron las formas de elaboración y empezó a hablarse de temperaturas, de tiempos de cuajado, de división de la cuajada, de intensidad de desuerado, de salazón, ahumado, moldeado, almacenamiento, etc.

Aparición de los mercados

Las invasiones de civilizaciones centroeuropeas en los países mediterráneos, la iniciación del comercio con los pobladores vikingos del norte de Europa, las Cruzadas y el conocimiento de las poblaciones del Islam, la invasión de España por poblaciones africanas y el inicio de la navegación comercial fueron las principales razones por las que los intercambios internacionales se desarrollaron y, en consecuencia, aparecieron los mercados.

Primero locales y después con participación de comerciantes foráneos, los mercados se concentraban en puntos estratégicos como Bizancio, Venecia, Frisia, etc., que fueron centros en los que los quesos encontraron un marco apropiado, para darse a conocer y además posibilitaron que se pudiesen

obtener beneficios económicos de un alimento, que hasta entonces había sido únicamente la consecuencia del aprovechamiento de recursos, que solo se podían utilizar para la alimentación de los que los producían.

Un poco después empieza a consolidarse la formación de ciudades en diferentes puntos de la geografía. En ellas se concentran personas que dejan de tener contacto directo con la agricultura y la ganadería, pero que necesitan para alimentarse de los productos de origen rural y entre ellos el queso reúne las características apropiadas de nutrientes concentrados, conservación y fácil transporte, por lo que poco a poco va ganando posiciones en los mercados y en los establecimientos comerciales fijos, que empiezan ser parte integrante de las comunidades urbanas.

El queso es un producto universalmente admitido y muy bien valorado, lo que hace que se aumenten las producciones en las zonas de origen y que los mercaderes se surtan de nuevas variedades, de muy diferentes procedencias.

Se mejoran los sistemas de fabricación, en algunos casos se establecen reglas en cuanto a características morfológicas (tamaño, peso, forma) y de elaboración para que los productos se puedan comercializar con una determinada denominación. El transporte y el almacenamiento deben realizarse siguiendo prescripciones muy precisas y empiezan a perseguirse los primeros fraudes y falsificaciones.

AVANCES CIENTÍFICOS

En 1836 un químico alemán, llamado Justus von Liebig, asegura que la fermentación del queso puede explicarse en términos meramente científicos y, veinte años después, Pasteur descubre que los procesos de fermentación son provocados por microorganismos. Demuestra que el calentamiento a una cierta temperatura destruye a los microbios, pero los procesos bioquímicos, si se controla la temperatura, se ralentizan o aceleran a voluntad. También demuestra que algunas bac-

terias, en forma de esporas, pueden resistir temperaturas altas y un poco más tarde se descubre que hay bacterias perjudiciales, que pueden estropear los alimentos, pero que hay otras que son las causantes del sabor y del aroma de los productos fermentados y entre ellos de los quesos. Todos estos hechos contribuyen a que se puedan obtener quesos de calidad uniforme y a garantizar sus características, pero además permiten crear tipos de queso completamente nuevos, hasta entonces desconocidos.

Por otra parte, la entrada en la era industrial, sobre todo la invención de la máquina de vapor, con la que se produce calor y fuerza motriz, facilita el trabajo y la mecanización de algunas labores, pero sobre todo concentra la producción en industrias especializadas que pueden procesar diariamente miles de litros de leche. La primera fábrica de quesos se abre en Suiza a principios del siglo XIX, pero no fue hasta 1859 cuando, en Estados Unidos, se abre la primera gran industria quesera. Estos avances no consiguieron, y no lo han logrado todavía, acabar con los pequeños productores, que basan su supervivencia en la calidad del producto.

El queso industrial es necesario para suministrar a la creciente demanda, pero el queso artesano sobrevive, porque su calidad es muy apreciada por los entendidos, que inducen a los productores a esmerarse en la obtención de una mayor calidad e incluso en la introducción de innovaciones, que hacen singulares a sus producciones y curiosamente estos quesos artesanos son los verdaderos causantes de la gran diversidad porque se siguen produciendo en casi todos los países del mundo.

Los quesos industriales tendieron a estandarizarse, a aumentar tamaños, a unificar formas, a la elaboración de grandes bloques y sobre todo a mejorar la conservación mediante tratamientos químicos destinados a la protección de las piezas, mediante el aislamiento del exterior con películas plásticas. Especial importancia tiene procurar la salubridad del producto, porque por desgracia la frecuencia de la transmisión de las enfermedades del ganado a los consumidores, especialmente tuberculosis y brucelosis es alta todavía. Estos problemas se evitan con la pasteurización, pero como contrapartida la disminución de la calidad es evidente.

PASTEURIZACIÓN

Por razones sanitarias se impuso la pasteurización. Era necesaria para evitar la transmisión de enfermedades variadas, con frecuencia gastrointestinales pero también brucelosis y tuberculosis, que en algunas zonas se convirtieron en endémicas. La pasteurización se produce sometiendo la leche a temperatura de 72° C durante unos segundos, como sistema más frecuente, aunque pueden conseguirse los mismos resultados con variaciones en temperatura y tiempo.

El problema es que mediante este tratamiento se eliminan los gérmenes patógenos, pero al mismo tiempo se matan muchas bacterias lácticas, necesarias para que durante la fermentación se desarrollen los aromas y sabores típicos de cada queso, que con frecuencia son endógenas de cada zona y no siempre bien conocidas, por lo que al añadir fermentos lácteos, necesariamente inespecíficos, los quesos elaborados con leche pasteurizadas pierden matices organolépticos que hacen que la calidad del queso se resienta.

Otro problema que se presenta con la pasteurización es que se supone que deja limpia la leche sucia, lo que además de no ser totalmente cierto induce, en algunos casos, a descuidar el proceso productivo. La pasteurización no elimina totalmente la posibilidad de contaminación, ya que al destruir la flora natural de la leche, permite la aparición de gérmenes extraños y su rápida proliferación, al no existir la competencia que existe en la leche cruda. Además se destruye una parte importante de las vitaminas, disminuye la originalidad de cada tipo de leche y paralelamente el sabor especial y característico de cada queso.

La pasteurización es necesaria cuando se procesan leches de distintas procedencias y se puede prescindir de ella cuando la leche es de la explotación en la que se elabora el queso, los animales productores están exentos de enfermedades y las prácticas higiénicas y sanitarias son cuidadosas. Los quesos de leche cruda de más de sesenta días de maduración son considerados seguros por la comunidad científica, porque durante el proceso de maduración se produce la destrucción de los gérmenes patógenos. Para los que tienen una maduración inferior, la normativa europea permite su elaboración siempre y cuando la leche proceda de animales sanos y sea ordeñada de forma higiénica.

Los quesos elaborados con leche cruda presentan ventajas al no producirse la eliminación de determinadas bacterias, por lo que mantiene sabores, aromas y texturas más definidos.

LA DIFERENCIACIÓN DE LOS QESOS Y EL PRINCIPIO DE SUS DENOMINACIONES DE ORIGEN

La protección a las denominaciones de los quesos producidos en determinadas áreas es muy antigua. Cuentan que cuando un queso complacía a un rey, o cuando era parte del diezmo que se pagaba al monasterio o a un señor feudal, se le protegía para que siempre que mantuviese sus características pudiera tener la exclusividad de uso de un determinado nombre. La concesión era generalmente verbal pero Carlos VI, a principios del siglo XV, concedió por escrito a los habitantes de Roquefort el monopolio



del uso del nombre y el Parlamento de Toulouse dictó una ordenanza, mediante la cual se castigaba a quien usase el nombre indebidamente con "multa de mil libras y juicio público".

En el intervalo entre la Primera y la Segunda Guerra Mundial, los países tradicionalmente productores de quesos establecieron las primeras normas de elaboración por razones higiénicas y comerciales. Las primeras definiciones de las características de diferentes variedades se hicieron en Bélgica en 1932 y dos años más tarde en Francia, pero fue en 1952 cuando los principales países productores firmaron la Convención de Stresa y establece que solo se puede llamar queso al "producto obtenido exclusivamente de leche y se excluye la adición de cualquier tipo de grasa ajena a la leche". En esta definición se basó la que en 1963 adoptaron FAO y OMS en su Código de Principios y en la Convenciones de Stresa y La Haya se determina que se pueden utilizar denominaciones originarias de un país, para quesos elaborados en otro distinto, siempre que se especifique en la etiqueta, por ejemplo: "Camembert hecho en Dinamarca", pero se acuerda que hay una excepciones por las que solo cuatro quesos tienen derecho a utilizar la denominación original. Son el Roquefort en Francia, el Pecorino romano y el Fiore sardo en Italia y el Sbrinz en Suiza. Son las primeras "Appellations Controlées" o Denominaciones de Origen que se implantan para los quesos, basadas en la filosofía que ya se venía practicando en el mundo de los vinos.

Con las siglas D.O. P. (Denominación de Origen Protegida) se califica a los quesos cuya producción, transformación y elaboración se hace en una zona geográfica determinada, con unas técnicas específicas y reconocidas oficialmente, que permiten al consumidor protegerle en la elección del producto genuino. El sistema está aprobado por la Comunidad Europea y puede ser aplicado por cualquiera de los países que forman parte de ella para defender y diferenciar sus producciones.

Francia, Italia y España son, por este orden, los países con más quesos con Denominación de Origen, seguidas de Portugal y Grecia. Los países anglosajones que, como es lógico, también defienden la calidad de sus producciones, basan su política en el prestigio de las marcas comerciales por encima de las indicaciones de origen.

PRODUCCIÓN, COMERCIO Y CONSUMO DE QUESO EN EL MUNDO

El queso tuvo durante mucho tiempo la consideración de producto local. Las producciones de cada país eran limitadas y solo se conocían en el punto de producción o en los lugares próximos. Los avances científicos, su aplicación tecnológica, las mejoras en la conservación y el transporte y los incrementos del poder adquisitivo son las razones por las que los quesos se convierten en alimento principal y, sobre todo, hacen posible que concurren en una misma mesa quesos de diferentes procedencias.

Algunos quesos no han superado las vicisitudes de los avances comerciales y se han dejado de hacer, pero al mismo tiempo han aparecido muchos otros y entre ellos bastantes se han hecho internacionalmente famosos. Se calcula que hay más de 2.000 variedades de quesos en el mundo, pero solo los muy expertos conocen y distinguen más de 20 ó 30. Son muchos los quesos que a pesar de ser de mucha calidad siguen siendo de consumo muy limitado, debido sobre todo a la escasez de la producción de leche y a las exigencias de elaboración.

El futuro de la mayoría de los quesos está por definir, pero los de más calidad cuentan con la ventaja de que los quesos se han convertido en productos muy apreciados por los gourmets y, en consecuencia, cada año nuevas elaboraciones se dan a conocer en diversos certámenes y merecedoras de honores y distinciones son valoradas y difundidas lo que incrementan su publicidad, y consecuentemente su precio, de forma muy significativa.

El mercado mundial del queso está muy condicionado por la diferente aceptación que tiene en las distintas regiones geográficas. En algunas culturas la leche solo se consume durante la lactancia y casi con exclusividad la leche materna. Hay una razón fisiológica para que esto suceda así, que consiste en la posibilidad de que el organismo produzca lactasa, capaz de desdoblar la lactosa, lo que es posible durante la lactancia, pero la producción de este fermento por el organismo cesa al sustituirse la leche por alimentos sólidos.

Nuestro estado natural no permite asimilar la lactosa, pero hace miles de años en algunas regiones de la Tierra el hambre

indujo al consumo de leche y entonces se produjo una mutación, o una adaptación de los organismos, que permitió asimilar un alimento que por otra parte es muy rico en nutrientes. En algunas culturas y regiones de la Tierra durante el Mesolítico se convirtió en una mutación muy ventajosa, que elevó las tasas de supervivencia y reproducción. Al ser este rasgo heredado terminó por hacerse casi común y, con el tiempo, incluso fue característica general en países europeos.

Fue una típica adaptación a las circunstancias porque los recursos alimenticios de los países europeos, sobre todo en el norte, son escasos en calcio y vitamina D, al no permitir en aquellos tiempos el clima frío, la disponibilidad de hortalizas de hoja, por lo que sus organismos encontraron un adecuado sustitutivo en la leche que sí es rica en calcio y en vitamina D. Hace 5.000 años los habitantes del norte de Europa en su mayoría tampoco producían lactasa, pero el carácter hereditario de esta propiedad hizo que poco a poco los europeos fuesen capaces de producirla y de esta forma la leche se convirtió en alimento muy bien tolerado.

Pero no en toda Europa las circunstancias eran iguales, porque en el sur sí ha habido siempre hortalizas y luz suficiente para poder sintetizar la necesaria vitamina D, por lo que la leche no fue nunca tan necesaria en la alimentación aunque los mediterráneos pronto de aprovecharon de ella, pero con una salvedad consistente en que mientras los nórdicos hicieron de la leche líquida un alimento fundamental, los mediterráneos prefirieron los productos fermentados y sobre todo yogur y queso, alimentos en los que la lactasa ya está en gran parte descompuesta en azúcares simples, que sí puede asimilar perfectamente el organismo.



En China las verduras eran un componente muy frecuente de la dieta y por lo tanto una importante fuente de calcio, además desarrollaron técnicas pesqueras, marítimas y continentales, con mucha anterioridad a los europeos, y el pescado es una muy importante fuente de calcio. La mayoría de la población no ganaba nada con el consumo de lácteos. Sólo obtenían ventajas los habitantes de regiones muy alejadas de la costa y al norte, como es el caso de los mongoles, que sí son consumidores tradicionales de leche cruda.

Hay que señalar que, debido a una mutación que se desarrolló de manera separada pero paralela a la de los europeos, también los individuos de las antiguas culturas del norte de África generaron persistencia de la producción de lactasa y que en América y en gran parte de Oceanía pronto se dejó sentir la influencia de los europeos y paralelamente la posibilidad de consumo de productos lácteos.

La consecuencia de todo ello es que el consumo mundial de quesos está muy influenciado por una demanda muy irregular, con una parte del mercado oriental casi absolutamente cerrado, con muy pocas posibilidades de penetración a corto y medio plazo.

LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

La producción de queso está muy condicionada por las condiciones climatológicas y edafológicas, que son las que determinan la ganadería productiva. Por eso hay países en los que la producción láctea es casi solo de vacuno como es el caso de los países nórdicos, Estados Unidos, Australia o Nueva Zelanda. En otros predominan los pequeños rumiantes, como es el caso de Grecia y algunos países de norte de África; y en otros la producción de leche se debe a las tres especies principales, aunque es cierto que por razones de organización del trabajo y sobre todo por la mecanización de las explotaciones, la tendencia es a que en general el ganado vacuno tenga cada vez más importancia en la producción de queso, aunque la preferencia gastronómica se dirige a la valoración cada vez mayor de los quesos de oveja y de cabra.

PAÍSES EN LOS QUE PREDOMINA LA PRODUCCIÓN DE CALIDAD SOBRE LA DE CANTIDAD

El más significado es sin duda Francia. Pero no es el único porque en general sucede lo mismo en todos los países europeos y especialmente en los mediterráneos. Al norte la leche utilizada es casi exclusivamente de vaca, en tanto que al sur se alterna con la de oveja, la de cabra y en algunas comarcas con la de búfala. Como respaldo de la calidad las Denominaciones de Origen juegan un papel fundamental en Francia,

Italia, España, Grecia y Portugal, mientras que en los países de Centroeuropa, Denominaciones y marcas están equilibradas como indicadores de calidad y en el Reino Unido las marcas son la principal referencia.

Francia

Es el país referente principal en cuanto a la calidad y a la diversidad de sus producciones. Sus quesos han sido imitados en muchos países y su diversidad es muy superior a la de cualquier otro país. Es famosa la frase del general De Gaulle que aunque se refería a la dificultad de gobernar el país siempre se aplica para recordar que hay trescientas sesenta y cinco variedades, o más según las últimas publicaciones (Miguel Ángel Ramírez opina que Francia es el país de los mil quesos). Sus presentaciones son múltiples, porque aparte de la gran división por las especies productoras (vaca, oveja, cabra o mezcla), también se clasifican por el grado de curación, por la forma, por el tamaño, por el tratamiento durante el cuajado, por el sistema de maduración, etc. La diversidad de climas desde el mediterráneo de la Provenza, al alpino o al atlántico, con pastos y estacionalidades muy variadas, ofrece tanta variedad que hace difícil que se puedan enumerar sin dejarse unos cuantos.

Pero la principal característica de la producción francesa reside en su alimentación, su nutrición y su gastronomía, que han creado una cultura en torno al queso que hace que su legislación haya ido siempre a la cabeza del mundo, que la investigación sea la más avanzada, que a ella se dediquen muchos recursos, que las tecnologías aplicadas sean punteras y que todo ello haya repercutido en una producción equilibrada, en una utilización muy particular del queso, con cifras de consumo muy altas, pero sobre todo muy uniformes en las diferentes regiones y a lo largo del año y con una aplicación fundamental para finalizar las comidas, como postre, complementando a las colaciones ligeras y suplementando a las más copiosas o a las celebraciones especiales.

Los quesos más conocidos, valorados e imitados (tiene 55 Denominaciones de Origen) en todo el mundo son el Gruyère, Emmental, Brie, Camembert, Roquefort, Cantal, Livarot, Maroilles, Mimolette, Munster, Port Salut, Pont L'Évêque, Reblochon, Saint Marcellin, Carré de Saint Cyr, con ellos, y con otros muchos, se pueden hacer una tablas maravillosas en las que pueden estar presentes diferentes texturas, maduraciones, aromas y sabores, con muy diversas presentaciones de formas y tamaños. Además se pueden encontrar coloraciones muy diversas, unas veces debidas al proceso de maduración, al empleo de nueces o frutas desecadas, al ahumado, envinado o a la adición de diferentes componentes como hierbas variadas, pimentón, pimienta negra o roja o cualquier otra forma de atraer al consumidor, con muy frecuentes innovaciones, como las que se pueden observar cuando se vi-



sitan tiendas especializada o el área de los quesos, que suele ser una de las más importante de los mercados de abasto.

Francia no es el primer exportador en cantidad, porque por encima de ella están al menos, Estados Unidos, Alemania, Países Bajos y a su nivel, o un poco por encima, Australia y Nueva Zelanda, pero está a la cabeza cuando se habla de la aceptación que tienen sus quesos y por eso cotizan mejor en el mercado y supera a los anteriores países en el ranking de ingresos. El mercado francés de los quesos asciende a 760.000 toneladas. La mayor parte con destino al canal de la gran distribución (hipermercados, supermercados) y la parte más selecta a los principales restaurantes y tiendas gourmet de Francia, pero también de casi todos los países del mundo. Exporta el 40% de su producción, por encima de las 400.000 toneladas.

Italia

Es seguramente el segundo país en diversidad, con muy interesantes quesos de vaca, oveja y cabra y el único de los mediterráneos que elabora quesos de prestigio con leche de búfala. Algunos de sus quesos tienen demanda y difusión mundial como el parmesano que es imitado en muchos países, como Argentina, que es el segundo productor del mundo con el reglamento, denominación utilizada al no poder usar la original.

La utilización del queso en la gastronomía italiana es formando parte de diferentes y variados platos, sobre todo de la

pasta y de las pizzas, pero también está presente en arroces, "antipasti" y ensaladas y con diferentes variedades de quesos se hacen diversas salsas, entre las que destaca el pesto.

Como nota diferencial Italia ha sabido dar preferencia a la leche para la elaboración de queso que para el consumo líquido. Este proceder ha contribuido a incrementar su prestigio, también en el extranjero, por los que sus quesos de alto precio y larga maduración, en piezas, troceados o rallados incrementan anualmente sus exportaciones. Como dato curioso hay que señalar que Francia, distinguida por la calidad de sus quesos, es el primer importador de quesos italianos

Las variedades de queso, por regiones, está en función de los censos ganaderos, de tal forma que los de vaca como el parmesano, grana padano, gorgonzola, asiago, bel paese, fontina o talegio, se producen en el norte, mientras que en el sur predominan los de oveja, entre los que destacan los pecorinos (sardo, romano, siciliano) algunos de cabra como la cacciotta y especialmente la mozzarella de búfala.

Grecia

Dicen los griegos que tienen la suerte de disfrutar de los mejores quesos del mundo, porque bajaron los dioses del Olimpo para enseñárselos a hacer. Lo que es cierto es que es el país con el más alto consumo de queso "per capita". Está presente en muchos platos y muy variados porque es ingrediente principal de ensaladas, entremeses, empanadillas, fritos, pasta, platos de carne o de pescado o en bandejas con diferentes variedades como postre, generalmente acompañado de dulces.

La mayoría de los quesos son de oveja, pero también son abundantes los de cabra, hay algunos de vaca y unos cuantos muy interesantes de mezcla. El que se produce en mayor proporción, el más conocido internacionalmente es el Feta, que puede ser de leche de oveja, de cabra o de mezcla, pero también hay feta de vaca y en la literatura se hace mención a feta de yegua. Es un queso blando, sin corteza, de pasta flexible, compacta y lisa aunque puede presentar pequeñas grietas y algunos ojos. Con este nombre se elabora también queso en Dinamarca, Italia, Alemania, Estados Unidos y Australia, generalmente hecho con leche de vaca, lo que no ha favorecido la imagen del feta griego auténtico.

Hay muchas más variedades de quesos griegos, muy interesantes y variados en maduración, forma y tamaño, pero su consumo es casi en su totalidad interior, con mínimas exportaciones.

Holanda

El censo de ganado vacuno siempre ha sido muy numeroso en Holanda, lo que ha significado que la leche haya sido una importante fuente de alimentación, que su grasa alimentaria

principal sea tradicionalmente la mantequilla y que el queso sea componente fundamental de su alimentación. El mercado del queso de Alkmaar que presume de ser el más antiguo del mundo data del siglo XV.

Edam (Bola) y Gouda (barra) son los quesos más conocidos elaborados en dos ciudades con esos nombres. Son quesos suaves, de pasta dura, más o menos madurados, pero en ocasiones mucho, con destino a gastrónomos exigentes. Otros tipos son el Maasdammer, que tiene sabor a nuez y con ojos que recuerdan al Emmenthal, el Leiden o el genérico frisón, pero también hacen quesos artesanos como el Boerenkaas y excepcionales y variados quesos de cabra.

Según datos oficiales holandeses envía a otros países 30.000 toneladas anualmente de quesos, lo que les sitúa a la cabeza de la exportación y con tendencia a crecer, por su alto grado de especialización en la producción de leche y en la elaboración, por su buena posición en el mercado y por la eliminación de la barrera de las cuotas lácteas.

Alemania

Es un gran productor de quesos y un magnífico consumidor, tan solo por detrás de Grecia, Francia y Malta. En los últimos años se han introducido quesos nuevos en sus presentaciones y muy diferenciados, que han sido bien recibidos por la demanda. Se valoran mucho las producciones ecológicas, las especialidades regionales y las Denominaciones de Origen.

Dicen los alemanes que tienen 150 variedades de quesos, según ellos más que en Francia, lo que fundamentan en que además de los frescos, semicurados, curados, de vaca, de oveja, de cabra y de muy diferentes lugares hacen muchos quesos con frutas, vinos, hierbas, especias, frutos secos, setas, etc.

Los quesos alemanes no tienen el prestigio internacional de algunos franceses, italianos, suizos, ingleses u holandeses, pero son muy apreciados y objeto de exportación a muchos países el Bergkäse (queso de montaña) considerado como un Emmethal pequeño, el Edelpizkäse que es un queso azul muy competitivo, el Limburger o el Tilsiter, entre otros.

Alemania es el país que exporta más cantidad de queso de toda Europa, aunque también es un notable importador.

Suiza

Hay dos factores fundamentales que se dejan sentir en la producción de queso suizo. Por un lado su particular orografía con abundantes pastos de montaña y por otro la confluencia de franceses, alemanes e italianos, lo que hace que cada cantón tenga su propia personalidad y sus propios quesos, que durante muchos años fueron exclusivos, hasta que

las comunicaciones permitieron el comercio constante entre los diferentes valles.

Los quesos más importantes son el Sbrinz, que se asegura que es el queso más antiguo del mundo, al que los romanos utilizaron por sus buenas características para abastecer a las tropas, Appenzeller obtenido a partir de la leche de vacas pardas alpinas, del que se dice que todavía se guardan muchos secretos de elaboración, el Emmental es un queso muy grande y con ojos de buen tamaño y brillantes, el Gruyere de ojos pequeños, que como la denominación anterior comparte la producción con Francia, el Tête de Moine, de tamaño mucho más pequeño que los anteriores y muy sabroso. Un interesante producto elaborado es la fondue, que se puso de moda en los años ochenta del pasado siglo y que en la actualidad se exportan unas 6.500 toneladas de queso preparado.

A principios de este siglo el panorama que se presentaba para la quesería suiza era muy sombrío debido a las limitaciones que tenía la exportación, ya que tenía que pagar aranceles considerables para exportar a los países de la Unión Europea. El problema afectaba sobre todo a los pequeños productores, que disminuyeron drásticamente, aunque también a la gran industria que se vio obligada a solicitar subvenciones al gobierno, pero en junio de 2007 se firmó un acuerdo eliminando los derechos aduaneros con la Unión Europea y en la actualidad la producción de quesos se incrementa a un ritmo del 3% interanual, las exportaciones crecen alrededor del 2,5% y disminuyen las importaciones.

Inglaterra

Los quesos ingleses son casi en su totalidad de vaca y su primera utilización fue el recurso para poder disponer de un alimento conservado. Son de pasta dura, a veces muy dura, tanto que se afirma que el Gloucester se transportaba rodando por la montaña, desde los puntos de producción a los de consumo.

El más famoso es el Cheddar que en su origen se le daba color con azafrán en polvo mezclado en la cuajada y más tarde con bija, pero en la actualidad solo tiene color amarillo el que se destina a la exportación, porque al destinado al mercado interior no le ponen colorantes. El Cheshire o Chester es un queso azul de maduración muy prolongada tradicionalmente y en la actualidad semicurado. Una variedad de este queso que tiene Denominación de Origen es el Stilton, que en su forma clásica de consumirse se hace agujereando la corteza e introduciendo vino de Jerez. Hay dos tipos de queso Gloucester bien diferenciados. El llamado Gloucester sencillo se elabora con leche semidesnatada y es de color blanco, relativamente ligero de textura y sabor y el llamado Doble Gloucester, que se hace con leche entera, es de color amarillo, de prolongada maduración, por tanto de pasta dura y sabor intenso.



Aunque se exportan a muchos países de influencia inglesa son Estados Unidos y Alemania los principales compradores.

Portugal

Hay una importante diversidad de quesos y, sobre todo, una interesante calidad. Los hacen de oveja, cabra y vaca, con diferentes presentaciones y con maduración muy diversa. El de cabra tramontano es picante, de sabor intenso y pasta dura, el de Évora es de sabor intenso, pasta dura y de muy pequeño tamaño, con peso de alrededor de cien gramos cada pieza, el azeitao es un queso de oveja, proteolizado, como el de Serra de la Estrela que realmente es una versión portuguesa y anterior en la elaboración en queserías a nuestra torta del Casar y queso de la Serena. Beira Baja, Nisa, Pico, Terrincho y Sepa son otros quesos interesantes.

Portugal es deficitaria en el mercado de quesos y España es un importante proveedor, tradicionalmente el primero, aunque los últimos años la han superado por Alemania y Países Bajos.

Estados Unidos

El máximo productor mundial de leche y de quesos es con diferencia Estados Unidos. Con 9,5 millones de vacas de ordeño y una industria muy tecnificada en la que se producen 5 millones de toneladas de quesos, lo que supone casi la cuarta parte de la producción mundial. Se calcula que se elaboran más de 600 quesos diferentes, en gran parte de origen europeo como los de tipo cheddar, parmesano o grana padano, y la mozzarella que a diferencia de la italiana se produce con leche de vaca, pero también algunos típicos del continente americano como el monterrey, jack, colby o los llamados quesos de crema, en gran parte destinados a la elaboración de platos variados, entre los que sobresalen las pizzas, y como acompañante de hamburguesas.

La gran ventaja de Estados Unidos en el mercado mundial del queso es el tamaño de la industria y la altísima tecnificación, con especial atención a la industria de platos prepara-

dos y a la hostelería, en tamaños grandes, en preparaciones especiales como rallado, pulverizado, fundido, en forma de bloques de gran tamaño o especialmente preparados para grandes compradores, como la llamada mozzarella IQF, de congelación instantánea, que paraliza el proceso de maduración y permite a los restaurantes disponer de un queso fresco, que se puede almacenar por mucho tiempo.

En los últimos diez años Estados Unidos ha triplicado la exportación de quesos, superando a los países europeos, llegando a las 300.000 toneladas, seguido de cerca por Nueva Zelanda y duplicando a Australia que es el tercer país exportador del mundo, pero quizás lo más importante es que la industria está perfectamente posicionada y agrupada en el U.S Dairy Export Council, para abastecer el incremento de la demanda que se está produciendo a nivel mundial.

Nueva Zelanda

Es el segundo exportador mundial de quesos. Su sector lácteo es potentísimo hasta el punto de que su exportación es la primera fuente de ingresos del país (aproximadamente el 30%). La producción es fundamentalmente industrial, pero también hay pequeñas fábricas especializadas en la producción de quesos especiales, biológicos, de régimen, sin lactosa, etc., que son muy demandados por tiendas gourmets, cadenas de hoteles y líneas aéreas.

Australia

Es uno de los países más competitivos en la producción de leche, debido a que las condiciones de las explotaciones, hace posible obtener el producto a un costo muy bajo, por lo que se ha convertido en un importante competidor en el mercado de los quesos. Los principales destinos de su exportación lechera son Japón, Singapur, China, Indonesia y Filipinas, en donde el tradicional bajo consumo crece a buen ritmo. Las exportaciones a Europa son mínimas debido a restricciones directas, pero aún con este inconveniente su comercio exterior tiene buenas perspectivas de competitividad.

Otros países

En casi todos los países se elabora queso, aunque con diversa intensidad y variedad. Los países nórdicos tienen especialidades señaladas como el Skyr de Islandia que es un queso fresco que se cuaja con queso del día anterior, el Gammelost procedente de los fiordos noruegos, el Adelost es un queso azul que se hace en Suecia. El Samsø y el Danablu daneses el Havarti finlandés, los trapenses y tiroleses de Austria, el Liptauer húngaro, el Siraz serbio, el Sirene búlgaro, el Brinza de los Cárpatos rumano son quesos muy prestigiados. En Turquía son famosos el Beyaz y el Mihalic de los Dardanelos, en Líbano y Siria se hace el Lebbene, de oveja, que es una reminiscencia de los pastores nómadas y el Kadchall también especialidad nómada que se hace con leche de camella y se cuaja con yogur, especialidad de Irán, Irak y Afganistán.

A América llegaron las especies productoras de leche con los españoles y por eso la tradición de la producción y consumo de queso es relativamente moderna y basada en la

elaboración de quesos típicos europeos. En México hacen un Manchego que ya no se parece nada al original y algunos otros interesantes como el Cotija, el Oaxaqueño o el Coyolito, que lo lavan en agua de coco. En Colombia hacen un queso de pasta hilada, en Argentina se deja notar la influencia italiana como el Regianito, que es una imitación del grana padano, el Cuartirolo o el Chubut y en Brasil en el estado de Minas Gerais hacen un Minas frescal y un Minas prensado.

Los quesos en España

La elaboración de queso en nuestro territorio fue siempre relativamente escasa porque la leche que se obtenía de vacas, cabras y ovejas se consumía preferentemente en forma líquida, según se ordeñaba. Nuestros censos de rumiantes no fueron en la antigüedad numerosos y además las explotaciones ganaderas se hacían con finalidad de proveerse también de carne, lana o trabajo, pero sí es interesante resaltar que el primer texto en castellano, previo al del "vaso de bon vino" hay una referencia escrita a los quesos.

DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DE QUESOS

ARAGÓN	CASTILLA Y LEÓN	LA RIOJA
MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD QUESO FRESCO QUESO MADURADO	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS QUESO ZAMORANO ▪	DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS QUESO CAMERANO ▪
ASTURIAS	INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS QUESO DE VALDEÓN ▪ QUESO LOS BEYOS **/▪	REGISTRADO Y CERTIFICADO QUESOS
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS AFUEGA'L PITU ▪ CABRALES ▪ GAMONEDO (GAMONEU) ▪ QUESO CASÍN ▪	DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCAS DE GARANTÍA QUESO CASTELLANO	MADRID
INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS QUESO LOS BEYOS **/▪	CATALUÑA	ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUESO DE CABRA DE MADRID QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID
BALEARES	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ▪ (QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)	MURCIA
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS MAHÓN-MENORCA ▪	MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q" FORMATGE (QUESO)	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS QUESO DE MURCIA ▪ QUESO DE MURCIA AL VINO ▪
CANARIAS	COMUNIDAD VALENCIANA	MARCAS DE GARANTÍA QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA
DENOMINACIONES DE ORIGEN QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA ▪ QUESO MAJORERO ▪ QUESO PALMERO ▪	MARCAS DE CALIDAD "CV" QUESO BLANQUET QUESO DE CASOLETA QUESO DE SERVILLETA QUESO DE LA NUCÍA QUESO TRONCHÓN	NAVARRA
CANTABRIA	EXTREMADURA	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS IDIAZÁBAL **/▪ RONCAL ▪
DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS PICÓN BEJES-TRESVISO ▪ QUESO-NATA DE CANTABRIA ▪ QUESUCOS DE LIÉBANA ▪	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS QUESO DE LA SERENA ▪ QUESO IBORES ▪ TORTA DEL CASAR ▪	PAÍS VASCO
MARCAS "CALIDAD CONTROLADA" QUESO DE OVEJA CURADO	GALICIA	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS IDIAZABAL **/▪
CASTILLA-LA MANCHA	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDA QUEIXO TETILLA ▪ (QUESO TETILLA) CEBREIRO ▪ SAN SIMÓN DA COSTA ▪ ARZÚA-ULLOA ▪	

* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CC AA

▪ Inscrita en el Registro de la UE

“Nodicia de kesos”

Siempre se consideró que tras las anotaciones de las Glosas Emilianenses, el primer escrito en lengua romance era el que, en el monasterio de San Millán de la Cogolla, redactó Gonzalo de Berceo en el año 977, pero no hace mucho tiempo apareció un documento, fechado diez y ocho años antes, en el que se recoge la donación de una casa por un matrimonio, al monasterio de los santos Justo y Pastor, fundado por el asturiano conde Berulfo, en Cillanueva de Ardón (León) y en el dorso del mismo, escrito en caracteres visigodos, parecidos a los griegos, en minúsculas, con la misma letra, y con la misma tonalidad de tinta, hay una relación de los “kesos”, con los que se pagaban las obras que se habían hecho en el monasterio.

Históricamente la producción de queso se sustentaba en las leches de ovejas, cabras y vacas de doble o triple aptitud, con producciones lácteas muy limitadas, que con frecuencia eran de ordeño estacional, coincidiendo con las paríderas. Era normal que una vez ordeñada la leche destinada al consumo directo, el resto de la producción se dejase para la alimentación de las crías y solo en determinadas zonas el queso constituía un elemento comercial. La elaboración de quesos se hacía en la explotación ganadera, adonde se iban a buscar por recuperar las piezas sobrantes, para hacerlas llegar a los núcleos de consumo y excepcionalmente en las zonas más productoras había pequeñas queserías poco especializadas.

Hasta principios del siglo XX la totalidad de los quesos eran artesanos y salvo algunas excepciones, como es el caso del manchego y los quesos fundidos de El Caserío, importante industria menorquina que tuvo un gran mérito en su tiempo, al hacer llegar su producto a casi toda España, pero las variedades ya existentes eran de consumo local y desconocidas para la población en general. El consumo, que era muy escaso, se concentraba en los productores o en las clases económicamente privilegiadas de los habitantes de las ciudades. En los años del hambre el primer queso que comieron muchos niños urbanitas era Cheddar, procedente de la ayuda norteamericana.

La elaboración de quesos artesanos era muy primitiva. En muchos casos ni siquiera se medían tiempos y temperaturas de coagulación y en lo referente a estas se evaluaban, más o menos, con el dorso de la mano. Tampoco había muchas posibilidades de aprender porque no había documentación y solo unas hojas divulgadoras del Servicio de Extensión Agraria y algunas publicaciones como las experiencias de los hermanos Alvarado sobre la maduraciones de los quesos de Cabrales y la importancia de los “soplados” que mantienen las temperaturas constantes de las cuevas, un buen trabajo de Gonzalo Barroso sobre la elaboración

de queso manchego, la publicación de la Enciclopedia de la Leche de César Agenjo Cecilia y la tesis doctoral de Carlos Comparé sobre los quesos gallegos.

Poco después se crearon en la Casa de Campo de Madrid las Escuelas de la Vid y el Vino, la de Industrias Cárnicas y la de Industrias Lácteas y en esta última Ángel Yubero enseñó a hacer queso a muchos que fueron contratados como maestros queseros por las incipientes industrias lácteas. Se produjo una evolución positiva de algunas de las queserías y se empezaron a utilizar los avances tecnológicos y sobre todo a considerar la calidad, y la limpieza, de la leche como un requisito fundamental para hacer buenos quesos. En esos años también se crean las Centrales lecheras y como uno de los complementos de la leche pasteurizada, aprovechando las líneas comerciales creadas se empiezan a elaborar quesos y casi al mismo tiempo se crean las primeras industrias queseras auténticamente modernas, como Reny Picot, la cooperativa de la Seo de Urgell y algunas especializadas en la elaboración de quesos de oveja, o de mezcla, con los nombres de manchego o tipo manchego.

En 1967 se publica por la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura el I Catálogo de Quesos, en los que se describen 36 variedades diferentes, porque aunque había más el presupuesto era limitado y no se pudo ir a conocerlos a todos. Como curiosidad se describen, por primera vez, quesos que posteriormente han alcanzado justo prestigio, como es el caso de la Torta del Casar y se unificaron denominaciones como la de Idiazabal, principal punto de comercialización de los quesos que, aun siendo muy similares, se conocían con denominaciones locales, como Urbía, Urbasa, Aralar, Gorbea, etc.

En esa época el consumo de queso por persona y año no llegaba a los tres kilos en España, pero la confluencia de algunas circunstancias como la mejora y saneamiento de la cabaña ganadera y por lo tanto la mayor disponibilidad y calidad de leche, el incremento del poder adquisitivo, la incipiente aparición de técnicos y la aparición de maquinaria apropiada, hicieron que el mercado empezase a mostrar cierta diversidad y que algunos quesos españoles, hasta entonces conocidos solo localmente, empezasen a alternar con el bola y el nata de importación.

A Manuel Arroyo, maestro quesero de Cantabria, se unieron otros entusiastas de la elaboración de queso como Enric Canut. Se empezó a hablar del queso artesano y de los elaborados con leche cruda, marcando las diferencias de calidad. Los industriales españoles tardaron un cierto tiempo en aceptar la nueva tendencia, pero poco a poco se fueron convenciendo de que el futuro de los quesos españoles no pasaba por hacer quesos fundidos, quesos para sandwich o imitar al Edam o al Gouda. Un acontecimiento importante fue la celebración

de concursos de quesos como los organizados para el mancheo en las estaciones pecuarias de Valdepeñas y Ciudad Real o el de Arenas de Cabrales, en el que un cura local y un general del ejército fueron los auténticos impulsores.

Ocurrió que en la década de los setenta del pasado siglo el queso se puso de moda. Los médicos empezaron a hablar de la importancia que tiene en la alimentación y los periodistas gastronómicos nos contaron las excelencias de los quesos franceses. Se diversificó la oferta y surgieron establecimientos especializados, como el "Palacio de los Quesos", situado en la calle Mayor de Madrid, muy cerca del mercado de San Miguel. En el escaparate había siempre un falso queso, muy bien imitado, de gran tamaño y con ojos muy grandes al que le habían colocado una etiqueta de Gruyere, cuando en realidad era Emmental, pero como el error penetró en los visitantes de comercio, y de su escaparate, la confusión permanece entre una buena parte de los consumidores españoles. En el mencionado escaparate la exposición de quesos, muy variada, era fundamentalmente de quesos franceses y alguno italiano que se agrupaban en torno al manchego, y ocasionalmente algún Cabrales o algún Mahón, pero poco a poco se fueron incorporando otros quesos españoles y el más llamativo, que pronto colocaron en el centro, fue la torta del Casar, que un dependiente explicaba que recién hecha era un queso duro, pero que pasado un cierto tiempo se

abría y se volvía cremosa. Un cartel indicaba que había un mayor surtido en el interior que necesitaba frío para su conservación y entre ellos estaba el de Burgos y el Villalón. También recuerdo algún queso de Grazales, similar, y del mismo origen, al que hoy conocemos como payoyo y quesos canarios, como el pimentonado majorero, con la particularidad, en el caso de estos últimos, de que eran los primeros de cabra que se conocían fuera de sus áreas de origen, a los que se había tenido un tradicional miedo por hacerlos responsables de las fiebres de Malta (brucelosis).

Dos periodistas se convirtieron en pregoneros de los quesos artesanos. Fueron Xabier Domingo y Nines Arenillas y a ellos se unió un chaval llamado Enric Canut, que había sido el encargado, en una comuna hippy de Lérida, de elaborar quesos con la leche de las cabras de su propiedad. Enric publicó un libro de gran tirada titulado "Quesos, queseros y quesómanos". Y el Ministerio de Agricultura, que ya era también de Pesca y Alimentación, se dio cuenta de que los quesos eran un exponente de la calidad de nuestros alimentos y una forma, seguramente la mejor, de revalorizar la producción de leche. Se publicó un mapa de quesos españoles, en el que ya figuraban unas cincuenta especialidades y en Alimentaria de Barcelona bajo la dirección de Canut se presentó una exposición titulada "España, el país de los cien quesos" en la que estaban presentes 100 variedades que, además, se podían degustar.



En 1981 se concede la primera Denominación de Origen, concretamente al de Roncal, pero a continuación se produce un parón posiblemente porque al concedérsela al queso manchego, limitando el área geográfica de elaboración, como es lógico, a La Mancha, hubo varios recursos, promovidos por los queseros de Castilla León. Tardó en resolverse el pleito y como consecuencia de la negativa a la pretensión de los demandantes, se gestaron los nombres de queso castellano, salmantino y zamorano, este último con D.O., que son excelentes. Después vinieron muchas más Denominaciones, hasta 24 y dos Indicaciones Geográficas Protegidas, pero sobre todo se produjo una mejora importantísima en la calidad, que además fue promovida por los elaboradores de los llamados quesos de autor. Algunos son excelentes, verdaderamente innovadores y con aspiraciones a que sean en el futuro nuevas denominaciones, sancionadas o no por las Administraciones, pero en todo caso con penetración en el mercado, especialmente en el sector calificado como "gourmets".

Se abrieron tiendas especializadas, se comenzó, aunque todavía está en la fase inicial, el afinado de los quesos y aumentó la demanda; se diversificaron las tablas de quesos e incluso algunos restaurantes iniciaron, a imitación de Francia, la posibilidad de elegir variedades del "carro de quesos". El queso se convirtió en producto selecto, de imagen y en consecuencia aumentó el consumo cuantitativamente, pero sobre todo la apreciación de los quesos por su calidad.

De los poco más de dos kilos por persona que se consumían, al principio de los años setenta del pasado siglo, pasamos a los casi nueve que se consumen en la actualidad y de los quesos de calidad mediana, a veces adulterados con margarinas hemos pasado a figurar, de forma destacada en los cuadros de honor de los concursos internacionales. Las comunidades con mayor consumo per cápita son Canarias, Murcia, Asturias y Comunidad Valenciana, y el consumo más bajo está en Navarra, País Vasco y La Rioja

El consumo prioritario de los quesos en España no es en los postres, como sucede en Francia, ni en los diferentes platos típicos como en Italia o en Grecia y por eso nunca podremos alcanzar los consumos "per cápita" de estos países, pero lo que es indudable es que el queso ya si es importante en la alimentación de los españoles.

Producimos unas 470.000 toneladas, de las que algo más de 200.000 son de leche de vaca, y casi 150.000 de mezcla de distintas leches. Ambas producciones han tenido un ligero aumento en estos últimos años, pero ha sido en los elaborados con leche de oveja, que en la actualidad es de unas setenta mil toneladas y de cabra, que casi llegamos a las cincuenta mil, en donde se han producido los mayores incrementos. Somos líderes en la producción de queso de oveja, con el 35% del total de la producción europea y pro-

ducimos más de la cuarta parte del queso de cabra, aunque lejos de Francia que produce aproximadamente la mitad. En 2016, el 40% fueron quesos frescos y el 22%, quesos de pasta semidura. El 38% restante se repartió entre quesos de pasta blanda, semiblanda, dura, y fundidos.

Tenemos una buena diversidad de quesos en cuanto a leche de procedencia, a maduración y a consistencia de la pasta, pero nuestra oferta quesera peca de una cierta monotonía en cuanto a presentación si nos centramos en tamaño, formas y colores, especialmente si nos comparamos con Francia e Italia.

Nuestra balanza comercial es tradicionalmente deficitaria, porque aunque la producción está creciendo, el consumo lo hace a un ritmo mayor, lo que supone que importamos al año doscientas setenta mil toneladas, en tanto que nuestra exportación, que también crece significativamente, es tres veces menor. Hay que señalar que ha sido en los últimos años cuando los quesos españoles se han prestigiado en el mercado internacional y especialmente los de oveja y los de cabra.

Exportamos a Italia, Portugal, Francia, Alemania, Holanda y Reino Unido y cantidades crecientes pero todavía poco significativas a países terceros. Las importaciones provienen sobre todo de Alemania, Francia, Holanda, Italia y Dinamarca.

EL QUESO EN LA NUTRICIÓN

Cien gramos de queso fresco tienen aproximadamente 80 calorías, 13 gramos de proteína y un gramo y medio de grasa. Cien gramos de queso manchego curado tienen 450 calorías, 35 gramos de proteína y otros tantos de grasa. Los dos son quesos, pero su composición nutricional difiere notablemente. También son muy distintas las cifras de los demás nutrientes y por tanto al evaluar la actuación del queso en la alimentación, es necesario tener en cuenta que tipo de queso ingerimos y en qué cantidad.

Influye mucho en la composición el tiempo de maduración, porque además de perder humedad se producen procesos bioquímicos que influyen en la composición de las vitaminas, las grasas mono y poliinsaturadas, el colesterol y en general en todos los componentes del queso. También es importante la cantidad de grasa porque durante el proceso de fabricación se puede disminuir hasta casi eliminarla, o añadirla como sucede en la elaboración de algunos quesos. Algo parecido sucede con la cantidad de lactosa, lo que tiene especial importancia para los alactásicos, que para algunos autores son más de la mitad de la población mundial, que no pueden tomar quesos frescos pero en cambio, en su gran mayoría, toleran los curados y muy curados.

Entre estos dos ejemplos, que son extremos, hay una gran diversidad de opciones. Por eso se pueden elegir quesos con muy diferentes composiciones, acordes con las necesidades o la voluntad del consumidor, en función además del resto de los alimentos ingeridos, que conforman la dieta alimentaria.

Todos los quesos tienen proteínas, grasas, vitaminas y minerales, en general, excepto las grasas que pueden variar mucho y casi ser eliminadas, en contenido considerable y por eso el queso es un alimento muy recomendable en todas las edades, en todos los estados fisiológicos y en todos los regímenes alimentarios.

Las proteínas son de muy alto valor biológico, porque en ellas están presentes todos los aminoácidos esenciales, los que tenemos que ingerir, porque nuestro organismo no los puede sintetizar y son necesarios para formar, reparar y mantener los tejidos y para la formación de diferentes hormonas y enzimas.

La grasa del queso tiene una alta composición en ácidos grasos de cadena corta, que son muy fácilmente digestibles y asimilables y es considerable la cantidad de triglicéridos, fosfolípidos y lípidos insaponificables, entre los que destacan el colesterol, que es la provitamina D, necesaria para nuestro metabolismo y diversos antioxidantes. Además investigaciones recientes han demostrado la influencia positiva de la ingesta de quesos y otros productos lácteos en la prevención de la diabetes tipo B y en la correlación con los niveles correctos de presión arterial

Todos los quesos son ricos en vitaminas aunque en proporciones variables dependiendo del tipo de leche y del proceso de maduración. Entre las liposolubles destaca el contenido de A y D, que se proporcional al contenido en grasa y de la hidrosolubles la B12, el ácido fólico la B1 y la B2, son las que están en mayor cantidad.

Entre los minerales del queso destaca el fósforo y sobre todo el calcio, que es necesario en todas las edades pero especialmente en el crecimiento porque es imprescindible para la formación de los huesos, en las embarazadas y en las personas adultas, sobre todo en mujeres que han tenido hijos, para prevenir la osteoporosis.

EL QUESO EN LA GASTRONOMÍA

La gran diversidad de quesos hace que su utilización en gastronomía sea muy variada. Aunque la mayoría del consumo es en crudo, sin aderezo de ninguna clase, también se puede utilizar en la formación de muy diversos platos, como uno de los ingredientes o como protagonista principal, como sucede



en la fondue, en la raclette o en alguna de las muy variadas tartas de queso que en el mundo existen.

Su utilización es diferente según los países. En Italia se usa sobre todo como ingrediente de variados platos de pasta, en arroces, en la elaboración de pizzas, ensaladas, entremeses, etc. En Francia su principal utilización es al final de las comidas, sobre todo a mediodía, aunque también entra en la preparación de platos salados y dulces. En Grecia su utilización principal es en ensaladas y formando parte de muy variados platos y en España se utiliza principalmente en meriendas, con frecuencia en forma de bocadillos, aunque también se utiliza en la elaboración de variados platos, como aperitivo y como postre.

La versatilidad del queso hace posible una importante diversidad de su consumo, lo que unido a la universalización de la cocina hace que las líneas de utilización sean cada vez más difusas, por lo que se pueden encontrar sopas, ensaladas, platos fuertes y postres en los que interviene el queso, prácticamente en todos los países. A ello hay que añadir

que la industria alimentaria de congelados, platos preparados, repostería y snack ha encontrado en el queso una excelente materia prima, que se conserva muy bien, mantiene su sabor y da carácter a muchas elaboraciones, por lo que su utilización en cada vez más frecuente y con perspectivas de seguir creciendo.

En una ensalada, por sencilla que sea, unos daditos de queso ensalzan su sabor. Van muy bien los quesos frescos pero también los madurados, que en ocasiones se gratinan previamente. Entre las ensaladas famosas está la caprese hecha con mozzarella y anchoas y la César en cuya composición original entra un queso típico mejicano, el cotija, y entre las griegas, hechas sobre todo con la variedad feta es muy interesante la melitzanosalata con berenjenas asadas.

A casi todas las sopas les va bien el queso rallado, que debe añadirse cuando están recién hechas, muy calientes para que el queso se funda. Hay una sopa en la que el queso es ingrediente principal que es la de cebolla. Comenzó siendo humilde y se ha convertido en un lujo. El queso gruyere y mejor aún mitad gruyere y mitad parmesano dan un excelente toque a este plato de origen francés.

Es un buen ingrediente de variadas salsas pero es conveniente que sean madurados y de sabor contundente, sobre todo son muy utilizados los azules y los madurados de oveja,

que generalmente se mezclan con nata líquida. Son excelentes compañeros de la carne, en guisos o asadas, como por ejemplo un chuletón con cabrales, o un secreto de ibérico de montanera con torta de El Casar o de La Serena

Es muy útil en el gratinado de verduras, sobre todo con coliflor, berenjenas y calabacines y acompañando a las patatas, asadas enteras sobre las brasas, a las que les va muy bien una salsa de queso fundido.

Para los platos de pasta el queso rey sigue siendo el parmesano y en su defecto el grana padano, a ser posible rallados en el momento, pero cada vez se utilizan más las salsas en cuya elaboración entran diferentes quesos como el gorgonzola o el fontina, pero si no dispone de estos quesos un manchego curado los sustituye perfectamente. Estos mismos quesos van muy bien con los risottos, especialmente con los cremosos.

En los postres también puede estar presente el queso, como por ejemplo el semicurado manchego con dulce de membrillo que hizo popular el dicho de "dulce con queso sabe a beso", pero también está muy bueno el queso fresco o el requesón con miel, postre muy apreciado en Cataluña como "mel i mató", por supuesto las variadas tartas de queso, generalmente hechas con queso fresco o con cremas de queso y actualmente los helados, en los que el mascarpone es líder.

