

EL QUESO

INTRODUCCIÓN:

El queso representa un importante papel dentro del restaurante. Ninguna carta será completa, si no ofrece una mínima oferta de quesos a sus clientes. El queso es insustituible entre los postres y una culminación excelente para toda comida.

ELABORACIÓN DEL QUESO:

El queso es un alimento fundamental para la alimentación, elaborado casi por azar y que el hombre aprendió a consumir desde épocas antiguas. No se conoce cuando ni como fue fabricado el primer queso. Podría decirse que el inventor del queso fue el propio queso, ya que cuando la leche se abandona cierto tiempo al aire, se contamina por vías naturales, coagula y fermenta.

El queso comenzó a producirse en los orígenes de la ganadería; hacer queso dejando cuajar la leche, batiéndola luego con unas ramas, prensándola con unas piedras, secándola al sol y espolvoreándola con sal, era un excelente medio de utilizar la leche del ganado, cuya conservación era muy limitada, cuando no se bebía de forma inmediata.

A lo largo de los siglos, las técnicas artesanas fueron produciendo una extraordinaria diversificación de los quesos, dando origen a las grandes variantes nacionales y regionales. Las ordenes monásticas, sobre todo, desempeñaron un importante papel en el perfeccionamiento de los métodos de fabricación de los quesos hasta llegar a la actual industrialización.

Se puede explicar simplifcadamente el proceso de elaboración de la siguiente forma:

Leche + coagulante (fermento láctico y/o ácido láctico) = queso + suero

Las principales fases de la fabricación del queso son:

Cuajado o coagulación de la leche.

Esta operación se realiza con el cuajo, que es un líquido procedente del estomago de los terneros, corderitos y otros mamíferos jóvenes; o el cuajo sustitutivo, de origen vegetal, como el jugo de las hojas de higuera, el galio o algunos tipos de cardos.

Cuando la coagulación se realiza a una temperatura inferior a 25 °C, se produce una coagulación débil cuyo resultado es una cuajada de aspecto irregular, propia para la fabricación de queso de pasta blanda. Por el contrario si la coagulación se realiza a una temperatura superior a los 33 °C, la cuajada es mas compacta, formada por pequeños fragmentos del tamaño de un grano de arroz, y útil para la producción de quesos de pasta dura. Cuanto mas consistente sea el queso, mas temperatura habrá alcanzado durante la coagulación y de menor tamaño será el granulo.

Cuando la cuajada ha adquirido la consistencia debida, se procede a la división en pequeños trozos, que una vez realizado el escurrido del suero, constituyen la pasta del queso.

Prensado.

Esta fase tiene lugar colocando la pasta en lienzos cuadrados, cuyas puntas se atan fuertemente con lo que se consigue la expulsión del suero aun contenido en ella. Para la fabricación de quesos de pasta dura, se procede a un prensado mas intenso, mediante prensas especiales que eliminan la totalidad del suero. Es importante que la presión inicial sea ligera, para ir aumentando paulatinamente.

Salazón.

Tiene por objeto mejorar el sabor y asegurar la conservación de los quesos; además, completa la salida del suero. Todos los quesos salvo raras excepciones, se someten a este tratamiento.

Maduración o afinado.

Una vez salados y secos, los quesos se colocan en unos lugares especiales, donde se produce la maduración. Esta consiste en la fermentación de la caseína por la acción de ciertos fermentos y microorganismos. Los productos de esta fermentación confieren a los quesos su aroma y su sabor propios. Los locales de maduración deben tener un grado determinado de temperatura y humedad. Durante este proceso que suele tener una duración de 3 semanas a 2 meses, los quesos son sometidos a diversos cuidados. Aquellos cuya superficie no debe quedar cubierta de moho, se lavan periódicamente con agua salada y se les da la vuelta, hasta obtener una corteza dura y lisa.

CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS.

Según el origen de la leche, los procedimientos de fabricación o el tipo de pasta, los quesos pueden clasificarse de diversas formas.

De manera tradicional, cada país tiene una forma distinta de clasificarlos, pudiéndose hacer según los siguientes criterios:

- ◆ El tipo de leche utilizada: vaca, oveja, cabra, búfala, etc.
- ◆ La consistencia de la pasta: blanda, semidura, dura, etc.
- ◆ La fabricación del queso: de pasta hilada, de leche agria, etc.

Según el Instituto Internacional de la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, los quesos se clasifican en función de su contenido en agua en la pasta de queso desnatada:

- ◆ Quesos de pasta extradura, con un contenido inferior al 5%.
- ◆ Quesos de pasta dura, con un 49% hasta un 56%.
- ◆ Quesos de corte, con un 54% hasta un 63%.
- ◆ Quesos de pasta semiblanda, con un 61% hasta un 69%.
- ◆ Quesos de pasta blanda, con mas del 67%.

Otro tipo de clasificación muy valida que incluye tanto tipos de pasta como métodos de fabricación es el siguiente:

- ◆ Quesos frescos: Burgos, Pétit-suisse...
- ◆ Quesos de pasta blanda y corteza enmohecida: Brie, Camembert, etc.
- ◆ Quesos de pasta blanda y corteza lavada: Pont L'Évêque, Munster, etc.
- ◆ Quesos de pasta blanda veteada: Roquefort, Stilton, Picón, Cabrales, etc.
- ◆ Quesos de pasta semidura: Cheddar, Cantal, Gouda, Edam, etc.
- ◆ Quesos de pasta dura: Emmental, Idiazabal, Mahon, Manchego, Gruyère, etc.
- ◆ Quesos hilados: Mozzarella, etc.
- ◆ Quesos fundidos: de distintos aromas y gustos.

SERVICIO DE LOS QUESOS:

Antes de comentar el servicio de los quesos es conveniente conocer de forma rápida la conservación de los mismos. Los quesos se conservan en la parte baja del refrigerador, embalados herméticamente. Se sacan como mínimo una hora antes de ser consumidos. Los quesos de pasta blanda suelen ganar si se espera algunos días teniéndolos en lugar fresco. Los azules deben estar ligeramente húmedos.

Antiguamente los quesos se servían por lo general de postre. En el siglo XIX eran considerados como una golosina masculina, que se servía en el fumador, con los licores. En la actualidad, además de su importante papel en la cocina propiamente dicha, son más bien una prolongación de la comida y se presentan después de la ensalada y antes del postre. Los quesos se sirven en una bandeja de cristal, de mármol, de mimbre, de madera o de cerámica, a veces con mantequilla, aunque esta costumbre es muy controvertida, lo mismo que la cuestión de si se debe comer con o sin corteza; sobre todo estos dos puntos, los expertos están muy divididos.

Por lo general se ofrece un mínimo de tres quesos: uno de pasta cocida, una de pasta vetada y otro de pasta blanda, con corteza enmohecida o lavada. De todas formas los expertos, los aficionados al queso aprecian más un surtido equilibrado de cinco o seis quesos.

En los restaurantes además de ofrecer un amplio surtido en el carro de quesos, también se puede tener el queso del día, o de la semana, para incentivar la venta de este producto.

Cuando el queso se toma como postre, la cantidad adecuada es de unos 100 gramos, ya sea de un solo tipo o en forma de surtido. Cuando se trate de un plato, la cantidad óptima es de unos 180 gramos por persona.

Como ya se ha dicho anteriormente el queso se acompaña con mantequilla, panes de diferentes tipos, tostadas, frutos secos como nueces, almendras, avellanas, frutas secas como higos, pasas y fruta fresca como uvas.

El servicio propiamente dicho se realiza según las siguientes normas:

- ◆ Los quesos cilíndricos de notables dimensiones, con pasta compacta se cortan en trozos triangulares, que después serán cortados transversalmente a partir del vértice.
- ◆ Los quesos cilíndricos bajos, de pasta blanda, se cortan en pedazos triangulares en las dimensiones requeridas, como se haría con una tarta.
- ◆ Los pequeños quesos en forma de cilindro alargado se cortan en pedazos discoidales (discos).
- ◆ Los quesos muy pequeños se cortan simplemente por la mitad, obteniendo de esta forma dos porciones.
- ◆ Los grandes quesos de forma cilíndrica alargada se cortan en trozos discoidales, que después se vuelven a cortar en porciones triangulares.
- ◆ Los quesos de forma piramidal se cortan generalmente en trozos que corresponden a un cuarto del queso.

Para el servicio del queso delante del comensal, se emplean dos cuchillos, de los cuales uno es utilizado para hacer el corte, y una vez efectuado, con la ayuda del otro se actúa como si de unas pinzas se tratara.

ARMONÍA ENTRE QUESOS Y VINOS:

En principio los quesos combinan bien con los vinos de su región de producción. Si se opta por un servicio sencillo y de un solo vino, es preferible elegir un vino tinto con cuerpo.

Seguidamente se detalla una relación de quesos y vinos donde se busca el refinamiento en la asociación de sabores:

Quesos de pasta blanda y corteza enmohecida:

Con vinos tintos ligeros y también con vinos tintos con mas cuerpo.

Quesos de pasta blanda y corteza lavada:

Con vinos con cuerpo y algunos vinos blancos afrutados

Quesos de pasta blanda de corteza natural:

Con vinos blancos secos y afrutados y vinos rosados.

Quesos de pasta semidura:

Con vinos blancos secos, rosados secos o tintos ligeros.

Quesos de pasta dura:

Con vinos blancos o rosados secos.

Quesos de pasta veteada:

Con vinos tintos con cuerpo o vinos blancos licorosos.

QUESOS DE GALICIA

Tetilla

Procedencia:	D.O. Queixo Tetilla / Coruña Y Lugo
Curación:	7 días
Tipo de leche:	Leche de vaca, raza Frisona, Pardo Alpina y Rubia Gallega
Peso:	0,5 a 1,5 kilos
Pasta:	Pasta blanda cremosa y uniforme con pocos ojos
Corteza:	Corteza fina y elástica amarilla y sin mohos.
Forma:	En forma cónica o convexo-conica
Cata:	Sabor lácteo, mantecoso algo ácido y salado suave

Ulloa

Procedencia:	D.O. Arzúa Ulloa -Coruña, Pontevedra y Lugo
Curación:	6 días mínimo
Tipo de leche:	Leche de vaca, razas Frisona, Rubia galega y Pardo Alpina
Peso:	De 0,5 a 3,5 kilos
Pasta:	Blanda y cremosa
Corteza:	Elástica y blanda de color amarillento
Forma:	Cilíndrica de formas redondeadas
Cata:	Sabor lácteo suave

San Simón

Procedencia:	D.O. Queixo de San Simón. Lugo
Curación:	2 meses mínimo
Tipo de leche:	De vaca de las razas Frisona, Rubia Galega Y Pardo Alpina
Peso:	Normal de 0,8 a 1,5 kilos. Bufón de 150 a 300 gramos
Pasta:	Textura fina grasa y semidura color entre blanco y amarillo, con algunos mohos y sin ojos
Corteza:	Semidura de color amarillo-ocre
Forma:	Entre bala y peonza
Cata:	

Manchego	
Procedencia:	D.O. Manchego La Mancha-Castilla
Curación:	7 días (joven) 21 días (semifresco) 2 meses (curado) 6 meses (añejo)
Tipo de leche:	Leche de oveja de raza manchega
Peso:	De 2,5 a 3,5 kilos
Pasta:	Firme y compacta, de color blanco a marfil amarillento.
Corteza:	Dura, color amarillo pálido.
Forma:	cilíndrica
Cata:	

Roncal	
Procedencia:	D.O. Roncal - Navarra
Curación:	4 meses
Tipo de leche:	Leche de oveja de raza Lacha y Rasa.
Peso:	Variable
Pasta:	Dura con poros, pero sin ojos, de color blanco amarillento
Corteza:	Dura, con grasa de color pardo o verde oscuro.
Forma:	Cilíndrica
Cata:	

Queso de Aragón	
Procedencia:	Provincias de Castellón y Teruel
Curación:	Consumo inmediato
Tipo de leche:	Oveja exclusivamente o mezcla de oveja y cabra (no superior a la mitad)
Peso:	
Pasta:	Semidura y consistencia firme, blanca o ligeramente amarillenta
Corteza:	Semidura, lisa y muchas veces agrietada, de color cremoso o blanco amarillento
Forma:	De pequeña hogaza con una depresión en la cara superior.
Cata:	Sabor agradable, suave y aroma característico

Queso de Burgos	
Procedencia:	Burgos
Curación:	Consumo inmediato
Tipo de leche:	De oveja
Peso:	
Pasta:	Blanda y compacta de color blanco lechoso
Corteza:	Carece de corteza
Forma:	cilíndrica
Cata:	Sabor suave y aroma peculiar

Queso de Cervera o queso Fresco Valenciano.	
Procedencia:	Cervera (Valencia)
Curación:	
Tipo de leche:	Oveja y algo de vaca.
Peso:	
Pasta:	Blanda y blanca
Corteza:	Carece de corteza
Forma:	Cilíndrica y aplanada
Cata:	Sabor a leche de cuajada

Queso de Gorbea	
Procedencia:	Vizcaya
Curación:	1 o 2 años
Tipo de leche:	De oveja
Peso:	
Pasta:	Ojos distribuidos por toda la pasta, de color mate
Corteza:	Compacta de color ligeramente amarillento
Forma:	Discoidal
Cata:	Aroma peculiar, sabor fuerte y algo picante.

QUESOS DEL MUNDO

Munster

Procedencia:	Francia
Curación:	14 a 21 días
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	De 150 a 500 gramos
Pasta:	Blanda, homogénea y untuosa
Corteza:	Lavada, de color amarillo-naranja
Forma:	Cuadrada
Cata:	Delicado, un poco salado

Cantal

Procedencia:	Auvernia-Francia
Curación:	30 días
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	35 a 45 kilos
Pasta:	Prensada, semidura, untuosa, de color amarillo oro
Corteza:	De color gris claro o amarillo oro
Forma:	Cilíndrica
Cata:	Un poco amargo y picante

Roquefort

Procedencia:	Francia
Curación:	3 meses mínimo
Tipo de leche:	Oveja cruda
Peso:	2 a 3 kilos
Pasta:	Untuosa, ligada, con vetas azules bien repartidas
Corteza:	Inexistente
Forma:	Cilíndrica
Cata:	Sabor fino y pronunciado

Camenbert

Procedencia:	Normandía-Francia
Curación:	2 a 3 semanas
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	250 gramos
Pasta:	Flexible y elástica, homogénea de color amarillo-crema
Corteza:	Enmohecida
Forma:	Cilíndrica
Cata:	Natural, agradable, suave, ligeramente suave

Brie

Procedencia:	Francia
Curación:	3 a 4 semanas
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	500 gramos
Pasta:	Flexible, lisa, untuosa, de color ligeramente crema
Corteza:	Enmohecida
Forma:	Redonda
Cata:	Agradable, natural, bastante suave

Bleu d'Auvergne

Procedencia:	Auvernia-Francia
Curación:	2 a 4 semanas
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	2 a 3 kilos
Pasta:	Hilada y regular, vetas verde oscuro y azul bien repartidas
Corteza:	Natural, casi inexistente
Forma:	Cilíndrica
Cata:	Fuerte y generoso

Gorgonzola	
Procedencia:	Lombardia-Italia
Curación:	Vaca
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	
Pasta:	Blanda, no cocida
Corteza:	
Forma:	Tambor
Cata:	Fuerte, pronunciado

Mozzarella	
Procedencia:	Italia
Curación:	
Tipo de leche:	Búfala
Peso:	
Pasta:	Hilada
Corteza:	Inexistente
Forma:	Tubular
Cata:	De dulce a ácido

Emmental	
Procedencia:	Suiza
Curación:	4 a 6 meses
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	75 kilos
Pasta:	Cocida, prensada con grandes ojos
Corteza:	La propia del queso
Forma:	Tambor
Cata:	Dulce graso

Gruyère	
Procedencia:	Suiza
Curación:	
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	20 a 45 kilos
Pasta:	Dura
Corteza:	
Forma:	Tambor
Cata:	Delicado y sabroso

Sbrinz	
Procedencia:	Suiza
Curación:	18 a 24 meses
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	20 a 45 kilos
Pasta:	Dura
Corteza:	
Forma:	Tambor
Cata:	Aromático y sabroso

Edam	
Procedencia:	Holanda
Curación:	1 a 6 meses
Tipo de leche:	vaca
Peso:	2 a 4 kilos
Pasta:	Dorada, semiconsistente
Corteza:	Recubierta de cera
Forma:	Bola
Cata:	Suave, algo ácido

Gouda	
Procedencia:	Holanda
Curación:	1 a 6 meses
Tipo de leche:	Vaca
Peso:	2,5 a 15 kilos
Pasta:	Semidura, color paja
Corteza:	
Forma:	Tambor
Cata:	Suave y mantecoso

Cheddar	
Procedencia:	Inglaterra
Curación:	3 a 16 meses
Tipo de leche:	Oveja
Peso:	27 kilos
Pasta:	Dura, dorada
Corteza:	
Forma:	Tambor
Cata:	Cambiante, dulce-picante

Valençay	
Procedencia:	Francia
Curación:	3 a 4 semanas
Tipo de leche:	Cabra
Peso:	
Pasta:	Flexible, lisa y blanda
Corteza:	Blanca o gris azulada
Forma:	Pirámide
Cata:	Fino con sabor a avellana