

QUESO DE COLMENAR VIEJO



RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina.



ZONA DE ELABORACIÓN

Colmenar Viejo municipio situado en la Cuenca Alta del Manzanares, en el este de la sierra de Guadarrama, dentro de la Comunidad de Madrid.



ORIGEN

La tradición quesera de Colmenar Viejo es muy antigua y es debido a que es una zona tradicionalmente ganadera donde vacas, ovejas y cabras han pastado por sus tierras cubiertas de pastizales, encinas, enebros y plantas aromáticas. Este ganado era explotado por su carne, leche y por supuesto por sus quesos. Numerosas queserías transformaban la leche de las ganaderías y vendían deliciosos quesos de oveja y cabra en la cercana Capital.

Debido a la cercanía a la gran urbe a partir de los años 60 se perdió esta tradicional elaboración de quesos ya que disminuyó la ganadería pues se crearon oficios menos penosos. En los últimos años de la década de los 90 resurgió la producción quesera con un queso novedoso y de producción ecológica que recoge la huella cercana de aquella tradición y recupera todos los valores aprendidos. Las inmejorables condiciones en las que vive el ganado, del que se obtiene la materia prima, permiten obtener una leche de la máxima calidad, ya que se alimenta básicamente de pastizal, encina, bellota, enebro y plantas aromáticas, saliendo todos los días varias horas al campo.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, debida a la acción del coagulante de origen vegetal (Cynara Cardunculus). Desuerado suave, prolongado, en molde. De prensado ligero (autoprensado). Por tanto tecnológicamente es de pasta Blanda. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (20 días) con desarrollo en superficie de *Penicillium Candidum*. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 7 cm, Diámetro: 10 cm, Peso: 0,450 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6, E.S.: 50,4%, Humedad: 49,6%, Proteínas: 19%, Materia grasa: 21%, Grasa:/ES: Mín. 45 %, Cloruro sódico: 2%.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, coagulante de origen vegetal, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Ligeramente marcada por el dibujo de los moldes de rejilla.

CORTEZA: Natural, blanda. Enmohecida con moho *Penicillium Cándidum*, de color blanco mate.



ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces puede presentar unos pocos y pequeños “ojos” de origen mecánico. De color blanco intenso mate. Los más madurados pueden presentar una zona próxima a la corteza de color beige claro más ancha cuánto más maduros.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, algo húmeda, algo elástica.

OLOR

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido.
- Familia vegetal: subfamilia: árbol, a tronco de encina húmedo.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, muy masticable, algo gomoso (pastoso), adherente, granulosidad fina (harinoso), húmedo, un poco graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, soluble.

AROMA

Intensidad baja a media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a champiñón. Si se come con corteza.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

SABOR

Algo ácido, un poco dulce, correcto de sal, un suave punto amargo.

OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente. Refrescante.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto que recuerda a:

• Familia vegetal: subfamilia: plantas aromáticas, a romero, tomillo, bellotas, otras..., cuando el ganado pasta en extensivo.

PERSISTENCIA

Media, mayor de 15 segundos.