

QUESO DE FRESNEDILLA DE LA OLIVA



RAZAS DE GANADO

Cabra de Guadarrama.

ZONA DE ELABORACIÓN

Fresnedillas de la Oliva, municipio de la Comunidad Autónoma de Madrid.



ORIGEN

En esta área de la sierra existe una datación de la producción quesera a partir de leche de cabra de la raza guadarrameña que queda reflejada en el primer censo de población y de usos y costumbres del Marqués de la Ensenada allá por el año 1750. Posteriormente hay documentos previos a la guerra civil en los años 30 del siglo XX en los que se refleja la producción quesera a nivel doméstico como aprovechamiento de los diferentes rebaños de cabra autóctonas en la zona de Fresnedillas, Robledo, el Escorial... No es hasta principio de los años 90 en los que esta tradición de elaboración de queso para consumo familiar, en las épocas de mayor abundancia de leche, pasa a ser comercializada más allá del ámbito familiar con la puesta en marcha de una quesería artesanal que comienza a elaborar un queso de leche pasteurizada a partir del ganado autóctono de la zona.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática de desuerado y prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta Compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (2 meses), con desarrollo de moho *Penicillium candidum* en superficie. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 14 cm, Diámetro: 17cm, Peso: 1kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 60%, Humedad: 40%, Grasa:/ES: 44,9%, Cloruro sódico: 2,5%.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Natural, seca al tacto, enmohecida con moho blanco.



ASPECTO INTERIOR

Firme, con muy pocos "ojos" de origen biológico, desigualmente repartidos a veces sin ellos. De color blanco hueso.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo, nada elástico.

OLOR

Intensidad media a:

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra limpia.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), friabilidad media (desmenuzable), masticabilidad media (masticable), gomosidad baja (algo pastoso), algo adherente, granulosidad media, poco húmedo, poco graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

AROMA

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, nata ácida.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a champiñón, en la zona próxima a la corteza.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en primavera.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a bellota, cuando el ganado

pasta en extensivo.

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

SABOR

Levemente ácido. Correcto de sal.

OTRAS SENSACIONES

Nada picante. Poco astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

Media: 15 segundos.