

QUESO DE LA ADRADA



RAZAS DE GANADO

Cabra Retinta, Verata y sus cruces.

ZONA DE ELABORACIÓN

Municipio de la Adrada en la provincia de Ávila de la Comunidad de Castilla y León situada en las estribaciones del Valle del Tiétar en la vertiente sur de la Sierra de Gredos.



ORÍGEN

El origen del Queso de la Adrada, está ligado al esfuerzo y al espíritu emprendedor de un hombre, Rafael Báez Bravo-Murillo, un enamorado del Valle del Tiétar que en el año 1985 apostó por la diversificación de los quesos tradicionales de la región y así emprendió un camino no seguido entonces por muchos queseros, las “pastas lácticas”.

El resultado de su entusiasmo y trabajo es el Queso de la Adrada, muy apreciado en el territorio español y también en el extranjero. Fue un precursor de este tipo de quesos en España y afortunadamente en esta aventura le han seguido muchos queseros, consiguiendo otros quesos lácticos también muy interesantes que hacen que nuestros quesos puedan competir con otros quesos europeos de gran tradición. El mérito de este queso no radica sólo en su tecnología sino que se debe también a la leche empleada, de gran calidad microbiológica y con otras características que le aporta la alimentación del ganado, que pasta en una zona tan soleada y con un microclima muy especial.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, muy ácida y poco enzimática, conseguida por la adición de una pequeña cantidad de cuajo y fermentos lácticos seleccionados, desuerado cuidadoso como corresponde a una pasta láctica y un prensado largo y por volteos (autoprensado). Por tanto es un queso de pasta blanda. Salado con sal seca superficialmente y pulverizado con esporas de moho *Penicillium roqueforti*, para que durante la fase de maduración, en ambiente muy húmedo, se desarrolle en la corteza y produzca el aroma y gusto tan peculiar que le caracteriza. Elaborado con leche pasteurizada de cabra de impecable calidad bacteriológica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Largura: 22 cm, Altura: 9 cm, Peso: 1,3- 1,5 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4-4,5, E.S.: 54, Humedad: 46%, Grasa:/ES: 64%, Cloruro sódico: 1,7%.

INGREDIENTES

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

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Tubular alargada y cilíndrica ligeramente aplanada

CORTEZA: Enmohecida, de color gris azulado.



ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, sin cavidades, cerrado, de aspecto laminar. De color blanco intenso a blanco marfil en los más curados. En los muy madurados la zona próxima a la corteza está proteolizada, más blanda que el resto de la pasta, en ocasiones puede llegar a estar licuada y de color beige



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Rugosidad leve, humedad moderada y nada elástico.

OLOR

De intensidad media a:

- Familia “láctica”, Subfamilia láctico acidificado, a yogur. Más intenso en los más jóvenes.
- Familia “Otros”, cueva húmeda, a moho.
- Familia vegetal, Subfamilia: frutos del bosque, a champiñón. Más intenso en los más evolucionados.
- Familia animal, Subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

TEXTURA EN BOCA

Nada firme: es blando, nada desmenuzable, muy masticable, es tierno: pastoso, adherente al paladar, nada granuloso: harinoso, es algo húmedo en los más jóvenes, poco graso, muy cremoso, homogéneo, fundente y soluble.

AROMA

- Familia “vegetal”: Subfamilia: hierba, a hierba cortada, a heno.
- Familia “afrutada”: Subfamilia: granos o frutos secos, a avellana cruda.

SABOR

Algo ácido, poco salado, levemente amargo en los muy maduros, cuando se come la corteza.

SENSACIONES TRIGEMINALES

Algo refrescante en los menos curados y leve sensación picante en los más madurados.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones nuevas a las ya descritas, pero estas se intensifican después de ser tragado.

PERSISTENCIA GLOBAL

> 15 segundos.