

QUESO DE LA SIBERIA



RAZAS DE GANADO

Cabra Verata.

ZONA DE ELABORACIÓN

En la Comunidad Autónoma de Extremadura, en la Comarca de la Siberia, en el extremo nororiental de la provincia de Badajoz, limítrofe con Cáceres, Toledo y Ciudad Real.



ORÍGEN

Queso citado con el nombre de Queso de Castiblanco en 1894 en la obra de Ángel Muro “el Practicón” como uno de los quesos españoles de cabra más importantes y genuinos. Oficialmente será reconocido luego como queso de la Siberia. La Siberia es una comarca árida, de clima continental extremo, inviernos duros y fríos y veranos calurosos y secos, donde los rebaños de cabras aprovechan los barbechos, las rastrojeras y el pasto espontáneo. En estas condiciones duras se impone un pastoreo extensivo y un solo ordeño diario y una producción muy pequeña de leche pero rica en grasa y aromas, en invierno y verano. Estas circunstancias se ven reflejadas en los quesos que se obtienen de ella.

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado suave y prolongado (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado por la aplicación superficial de sal seca. Maduración: de tierno a curado, a los 30 días puede sumergirse en aceite de oliva para su conservación. Elaborado con leche cruda de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 5-10 cm, Diámetro: 14-23 cm, Peso: 0,5-1,5 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 87%, Humedad: 13%, Grasa:/ES: del 49%, Cloruro sódico: 2'2%.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con el lateral liso y las caras horizontales grabadas por las ranuras del fondo de la quesera.

CORTEZA: Ligeramente seca, bien definida, de color amarillo pálido o brillante si es aceitado.

ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil, en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco o nada húmedo, nada elástico.

OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: cabra: a leche de cabra.
- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a establo limpio.
- Familia “vegetal”: subfamilia: rastrojos, paja de cereales.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media a alta (entre semidura y dura), desmenuzable, masticabilidad baja, nada gomoso, nada adherente, un poco granuloso, nada húmedo (un poco seco), graso al paladar, nada cremoso, poco homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

SABOR

Algo ácido, ligeramente salado.

OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los muy curados, algo astringente.

GUSTO RESIDUAL

A la familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos, a nueces.

PERSISTENCIA

15 segundos.