

QUESO DE LA SIERRA DE ESPADÁN



RAZAS DE GANADO

Oveja: Lacaune y Guirra, autóctona valenciana.

ZONA DE ELABORACIÓN

Sierra de Espadán, parque natural de la provincia de Castellón, en la Comunidad Autónoma de Valencia.



ORIGEN

En el municipio de Almedíjar nació este queso por el deseo de sus creadores de investigar nuevas tecnologías aplicadas a la leche de oveja y así diversificar la producción tradicional de los quesos de pasta prensada. Optaron por una coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, cuando lo normal y más fácil era coagular la leche solo enzimáticamente y aplicaron operaciones típicas de las pastas prensadas no de las pastas lácticas. En principio se decantaron por un tamaño grande (2 kg) para ser una pasta láctica, se prensó como si de un queso enzimático se tratase y se maduró durante mucho tiempo en ambiente muy húmedo, mínimo tres meses, tiempo excesivo para este tipo de quesos lácticos. El resultado fue un queso original.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación muy ácida y poco enzimática, desuerado espontáneo por escurrido en molde con paño quesero, prensado mecánico moderado pero largo. Por tanto es de pasta Blanda. Salado por frotación de la superficie con sal. Maduración larga, mínimo 3 meses, en ambiente húmedo para facilitar el desarrollo de moho en la superficie. Elaborado con leche cruda de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 cm, Diámetro: 18-20 cm, Peso: 2 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,6, E.S.: 74%, Humedad: 26 %, Grasa:/ES: Mín. 44%, Cloruro sódico: 2'8%.

INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos (opcional), cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de caras lisas.

CORTEZA: Natural, enmohecida de color marfil amarillento con tonos rojizos y ocres debidas al desarrollo de mohos ambientales.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, friable (desmenuzable), con algunos "ojos" muy pequeños de origen biológico (levaduras), desigualmente repartidos. De color blanco marfil. Dependiendo del tiempo de maduración, puede presentar un pequeño cerco más oscuro alrededor de la corteza.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, poco húmeda, nada elástica.

OLOR

Intensidad media-alta a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a cuajada acidificada.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a hongos silvestres.
- Familia otras: subfamilia: materia orgánica animal en descomposición, a fétido, a amoníaco.
subfamilia: madera en descomposición, a humus del bosque.

TEXTURA EN BOCA

Firme en el centro del queso y algo blanda en la parte cercana a la corteza, desmenuzable, mastigabilidad media, nada gomoso, algo adherente, nada granulosa (harinosa), poco húmeda, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

AROMA

Intensidad leve a:

- Familia otras: subfamilia: grasa animal oxidada, a rancio.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana, a cuero limpio.
- 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

Ácido, algo a humami en la zona cerca de la corteza, algo salado.

OTRAS SENSACIONES

Picante, algo astringente, algo ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

Mayor de 30 segundos.