GUÍA DEL PRODUCTO

# QUESO

**VOLCANIC** XPERIENCE

# INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.

VOLCANIC
XPERIENCE

# QUESO

El queso es un producto básico y ancestral en la gastronomía del archipiélago, de carácter familiar y con un pasado ligado al mundo rural. Canarias produce alrededor de ocho mil toneladas de queso de cabra cada año, principalmente para el consumo local, donde es altamente valorado.

**¿Cómo son los quesos canarios?**
El queso es un derivado lácteo obtenido por la maduración de la cuajada de la leche tras la eliminación del suero y cuyas variedades están influenciadas por el origen de la leche, los métodos de elaboración y el grado de madurez. La variedad y calidad de sus quesos está vinculada a las diferencias climáticas y paisajísticas, a las excelentes razas autóctonas y al conocimiento heredado entre ganaderos y maestros queseros.

**Pastoreo y trashumancia**
La herencia del queso canario se remonta a época aborigen, conservándose con una importante presencia histórica las actividades de trashumancia en forma de *mudá*, en las islas de mayor relieve, y de apañadas, en Fuerteventura y Lanzarote. Su impronta la encontramos en la toponimia, el patrimonio cultural y la planificación del paisaje.

**DOP**
Una buena parte de los quesos canarios están adscritos a las denominaciones de origen protegidas. DOP Queso Majorero (primeros quesos de España elaborados con leche de cabra en obtener una DOP en 1996), DOP Queso Palmero y DOP Queso de Guía/Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía.

**Premios**
Indudablemente, los quesos canarios gozan de un destacado reconocimiento en diversos ámbitos, concursando y siendo premiados en certámenes nacionales e internacionales como el World Cheese Awards.

## LECHE CRUDA

Es común usar en las elaboraciones leche fresca o cruda, sin pasterizar, que produce quesos que se pueden consumir desde el primer día debido a que Canarias está libre de brucelosis.

## PRENSADO

Los quesos de Canarias se elaboran a través del prensado, sin estar cocidos.

## COAGULACIÓN

Durante las fases de elaboración de los quesos destaca el uso de un sistema de coagulación enzimática (cuajo con quimosina) utilizado desde hace siglos.

## COBERTURA

Una de las particularidades de los quesos canarios son los que incorporan coberturas naturales, ahumadas, o con cobertura de pimentón, aceite y/o gofio.

# PROCESO DE ELABORACIÓN

*Del ordeño a la maduración*

El proceso de elaboración tradicional ha estado en manos de generaciones de queseras, pues si la actividad pastoril era un ámbito masculino, las mujeres atendían a los animales estabulados y realizaban los trabajos de ordeño. Además, era tarea suya la elaboración de los quesos y su comercialización, el procesado de la lana y la limpieza de los útiles diarios de producción, como las lecheras o queseras.

**Ordeño y filtrado**

La leche es filtrada cuando está recién ordeñada para eliminar posibles restos. Gran parte de la leche usada es cruda, sin pasterizar, que se cuaja inmediatamente (antes de las dos horas después del ordeño). Para los quesos elaborados a base de leche pasterizada se agregan coagulante y otros aditivos como el cloruro cálcico y fermentos lácticos.

**Cuajado**

Se pasa al momento de la coagulación de la leche, que separa el suero. Los cuajos tradicionales, y los más utilizados, son de origen animal. Los cuajos de origen vegetal que se usan en Gran Canaria para la DOP Queso de Flor de Guía provienen de la flor de cardo, que da una consistencia blanda y amarga. Actualmente, también se usan cuajos comerciales.
El proceso de cuajado se hace a temperatura de entre 29° C y 34° C durante unos treinta minutos, si bien estos parámetros pueden oscilar ligeramente según el tipo de queso.

**Desuerado, moldeado y prensado**

El desuerado consiste en la salida del suero de la leche que es retenido en la cuajada. Obtenida la pasta semipesada de la cuajada, se le da forma con unos moldes. El moldeado tradicional usa pleitas de hojas de palmera trenzada, esparto, aros metálicos o de madera. Simultáneamente se realiza el prensado, que tiene como función completar el desuerado al forzar la eliminación del suero y proporcionar al queso su forma definitiva.

**Salado**

La operación de salado de los quesos pretende cubrir tres objetivos: impedir ciertas proliferaciones microbianas, completar el escurrido

de la cuajada y reforzar el sabor. Esta operación puede hacerse por inmersión del queso en salmuera saturada, por adición de sal a la masa de la cuajada o leche, o, la más común, recubriendo de sal gorda la superficie del queso, para las que las DOP usan sal de las salinas isleñas como las de Lanzarote o La Palma.

**Ahumado**
No todos los quesos son ahumados, pero esta variedad tiene una fuerte presencia en las islas. Para el ahumado los quesos son introducidos en una atmósfera cargada de humo sin que se eleve su temperatura. Para ello se usan especies vegetales canarias como la jara, el tronco de higuera, la cáscara de almendras, la penca de tunera o la pinocha del pino canario.

**Maduración**
La maduración de los quesos es el último paso y depende del producto final que se quiera obtener, pues cuanto más curado sea el queso mayor es temporalidad de esta fase. El proceso de maduración del queso se lleva a cabo en cuevas, salas acondicionadas o cámaras en las que se controla la temperatura, humedad y ventilación. Durante el periodo de maduración los quesos se voltean, cepillan y reciben las diversas coberturas.

## EMPLEITA

*Molde de palma trenzada o de otro material, para hacer el queso o tabla donde se pone a escurrir el queso recién hecho.*

## BAIFO

*Cría de la cabra o «cabrito».*

# TIPOS DE LECHE

*Raza de pastores y pastoras*

Los quesos canarios tienen unos sabores propios, producto de una ganadería extensiva que se remonta a tiempos ancestrales. Esta se caracteriza por ser familiar y conservar el oficio, los saberes, el uso territorial, la transferencia e intercambio genético de los animales y los útiles que los acompañan.

## LECHE DE CABRA

La ganadería caprina era una de las bases de la economía aborigen. Esta tradición se ha extendido en el tiempo, constituyendo la leche de cabra la materia prima fundamental en la elaboración de quesos canarios.

## LECHE DE OVEJA

La aportación cuantitativa de la leche de oveja Pelibuey es menor en comparación con la leche de cabra; no obstante, su valor cualitativo es destacado en ciertos quesos tradicionales, como el de El Hierro, el de Flor de Guía y los de Guía de la isla de Gran Canaria, así como algunos de La Gomera. Incluso se puede emplear hasta un máximo del 15% de leche de oveja en la elaboración de quesos Majoreros curados.

## LECHE DE VACA

Además de la leche de cabra y oveja característica de los quesos canarios, en ciertas variedades se añade también leche de vaca, aunque es una práctica residual. La vaca canaria se encuentra en peligro de extinción, y la podemos encontrar en poblaciones de las medianías de Gran Canaria y en el norte de La Palma.

# GANADO LOCAL

*Las razas autóctonas*

La excepcionalidad y excelencia de los quesos canarios se atribuyen en gran medida a las características distintivas de la materia prima empleada en su elaboración. En cuanto al ganado caprino, las islas cuentan con tres razas autóctonas: la Majorera, la Palmera y la Tinerfeña, esta última con dos ecotipos, la Tinerfeña Norte y la Tinerfeña Sur. También son autóctonas la vaca canaria y la oveja Pelibuey.

*Cabra tinerfeña biotipo norte*

# QUESO FRESCO

*La elaboración del día a día*

Los quesos frescos son aquellos que presentan entre uno y quince días de maduración. Elaborados tanto con leche cruda como pasterizada, destacan por su alto contenido de humedad. De tonalidad blanca y aspecto brillante, estos quesos pueden ser consumidos desde el día de su fabricación.

**Variedades**
Se comercializan en versiones naturales y ahumadas, con opciones disponibles tanto con sal como sin ella.

**Gusto y persistencia**
Sus sabores son lácticos, con notas frescas a leche y mantequilla, y su persistencia en boca es prácticamente nula.

*Queso fresco de cabra*

# QUESO TIERNO

*La delicadeza del sabor en evolución*

Los quesos tiernos abarcan aquellos que poseen de siete a treinta y cinco días de maduración y pesan más de 1,5 kg, así como aquellos con una maduración de siete a veinte días y un peso de 1,5 kg o menos. Estos quesos, elaborados con leche cruda o pasteurizada, se distinguen por su suave perfil.

**Variedades**
Se encuentran disponibles en versiones naturales o ahumadas.

**Gusto y persistencia**
Presentan sabores ligeramente ácidos y salados, con matices dulces y, en ocasiones, recuerdos cítricos. Su persistencia en boca es corta, ofreciendo una experiencia gustativa delicada y refrescante.

*Queso tierno ahumado de cabra, vaca y oveja*

# QUESO SEMICURADO

*Complejidad en la textura y el sabor*

Los quesos semicurados se distinguen por un proceso de maduración de más de treinta y cinco días para aquellos de peso superior a 1,5 kg, y veinte días para aquellos de peso igual o menor a 1,5 kg. Presentan un color blanco marfil, con la formación incipiente de la marca del cerco.

**Variedades**
Estos quesos se encuentran disponibles en versiones naturales, ahumadas y con adiciones como pimentón, gofio y aceite, que realzan su perfil de sabores.

**Gusto y persistencia**
Destacan notas cítricas y grasas que evocan la nata y el aceite, con sutiles toques tostados. Su nivel de salinidad es medio, que se va reduciendo hacia matices ácidos, con notas picantes apenas perceptibles. La persistencia en boca es de duración media.

*Queso semicurado de cabra*

# QUESO CURADO

*Longevidad y profundidad de sabor*

Los quesos curados se distinguen por su prolongado proceso de maduración, que supera los ciento cinco días para aquellos de peso superior a 1,5 kg, y más de cuarenta y cinco días para aquellos con un peso igual o inferior a 1,5 kg. Estos quesos se caracterizan por su tonalidad marfil mate, con la presencia de pequeñas aberturas o con el cerco ya formado, signos del proceso de curación.

**Variedades**
Se ofrecen en variedades naturales, ahumadas y con coberturas de pimentón, gofio y/o aceite.

**Gusto y persistencia**
Su perfil gustativo destaca por débiles notas ácidas y picantes, recuerdos cítricos, tonos dulces y tostados, junto con ciertos matices que evocan la mantequilla y los frutos secos. La persistencia en boca es de media a larga.

*Queso curado de cabra*

# VARIEDADES DE CADA ISLA

*Leches, elaboraciones y productos propios*

## EL HIERRO

**Materia prima**
Leche pasterizada de cabra, vaca y oveja, en proporción decreciente, y comercializados desde 1981 por la sociedad cooperativa.
**Elaboraciones destacadas**
Ahumados con vegetales de la isla, como la higuera seca o la penca tunera.
**Subproductos**
Quesadilla, dulce típico a partir de unas cuajadas sin sal, y mojo-queso, a partir de queso fresco y tomates.

## LA GOMERA

**Materia prima**
Leche cruda de cabra de razas canarias y sus cruces, aunque también hay de mezcla, con pequeñas cantidades de leche de cabra y oveja de raza canaria y sus cruces.
**Elaboraciones**
Queso duro, de larga maduración y ahumados con vegetales de la isla, como el brezo, la tabaiba o la jara.
**Subproductos**
Almogrote, pasta elaborada con quesos duros o curados, y cuajadas, a partir de queso fresco.

## LA PALMA (DOP)

**Materia prima**
Leche cruda de cabra de raza palmera y/o vaca palmera.
**Elaboraciones**
Ahumados característicos por su cobertura a bandas, en los que se usan cáscaras de almendras y corteza de pino canario.
**Tipos de quesos**
“Artesanos”, entre 750 gramos y 8 kg, y “de manada” entre 8 y 15 kg y que se elaboran con queso de cabras de pastoreo y que es considerado el más grande de España.

## TENERIFE

**Materia prima**
Leche pasterizada y cruda, de cabras de raza tinerfeña y sus cruces.
**Elaboraciones**
Es característico el ahumado con bandas y el ahumado homogéneo. También se produce queso fresco de corteza lisa y gran humedad, y otros formatos como las coberturas de gofio o pimentón.
**“Queso de Granja de Tenerife”**
Marca de calidad de los quesos elaborados con leche cruda de la propia explotación.

## GRAN CANARIA (DOP FLOR DE GUÍA)

**Materia prima**
Mayoritariamente, leche pasterizada de cabra y, para los singulares, leche cruda de vaca, oveja y cabra en distintas proporciones.
**Elaboraciones**
Posee la más amplia variedad de tipos de queso, por tener el mayor número de cabezas de ganado.
**DOP**
DOP «Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor/Queso de Guía» se elabora con cuajo vegetal de los pistilos de la flor de cardo. Si se mezcla con cuajo de procedencia animal se denominan «cuajos de media flor».

## LANZAROTE

**Materia prima**
Leche cruda o pasterizada de cabra majorera y sus cruces.
**Elaboraciones**
Frescos, semicurados y curados de muy diverso tipo: naturales, ahumados y untados en pimentón, aceite y gofio, entre otros.
**Peculiaridades**
Las singularidades de un paisaje árido y su correspondiente vegetación aportan unas características peculiaridades y diferenciadoras a sus quesos.

## FUERTEVENTURA (DOP)

**Materia prima**
Leche cruda o pasterizada de cabras de raza majorera, y puede contener un 15% de leche de oveja canaria y cuajo comercial.
**Elaboraciones**
Cobertura de pimentón e impresión típica de trenzado de la pleita. Antaño se enterraba en tierra arcillosa o entre el grano para evitar que se secaran durante el proceso de maduración.
**DOP Queso Majorero**
18 queserías artesanas, que elaboran queso con leche de su propia explotación, y tres queserías industriales, que compran leche en diferentes ganaderías.

# ALMOGROTE

*Un acompañamiento para cualquier momento*

Sea en almuerzos, cenas o picoteos, el almogrote es un producto imprescindible en todas las islas. Con una textura entre la salsa y el paté, esta especialidad gastronómica surgió como una forma de aprovechamiento de los quesos duros de la isla de La Gomera, pero que se ha generalizado en toda Canarias.

## INGREDIENTES

- *500 gramos de queso duro o curado de cabra (la receta tradicional se elabora con tres tipos de quesos, en proporción, de cabra, oveja y vaca)*
- *500 gramos de tomate*
- *4 dientes de ajo*
- *1 pimienta picante*
- *Aceite*
- *Sal*
- *Antiguamente, entre los ingredientes también se incluía la manteca de cerdo*

## ELABORACIÓN

1. *Pelaremos los ajos y los tomates (quitamos la piel y las pepitas). De igual modo cortaremos la pimienta y le quitaremos las pepitas.*
2. *Tomaremos el mortero y machacaremos los ajos, la pimienta y un poco de sal, hasta que el resultado sea una pasta uniforme y la reservaremos.*
3. *Machacaremos los tomates con el mortero y cuando queden bien molidos lo mezclaremos con el majado anterior.*
4. *Mientras tanto tomaremos el queso y lo rallaremos con la ayuda de un rallador de mano o eléctrico.*
5. *Mezclaremos el queso y la pasta de tomates, ajos y pimienta. Añadiremos un poco de aceite mientras removemos para ligar bien todos los ingredientes de la salsa.*
6. *Puede servirse con pan, en especial pan tostado, papas u otras guarniciones.*

# CRÉDITOS

**Edita:**
Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,
Pol. Ind. El Mayorazgo
38110, Santa Cruz de Tenerife

**Producción, textos y diseño gráfico:**
Cultania Gestión integral del patrimonio cultural
Calle Molinos de agua, 1º, local 3
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

**Diseño gráfico y maquetación:**
© Gabriela Mailet

**Fotografías:**
© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
© Cultania

1ª edición: mayo de 2024
© Todos los derechos reservados

VOLCANIC
XPERIENCE