

HEINZ 13566

INDUSTRIA LÁCTEA

EL QUESO MANCHEGO



El origen de este queso es muy antiguo. Hay referencias de la Edad de Bronce, de un queso elaborado en la región española de La Mancha con leche de una raza de ovejas que sería la antecesora de la actual oveja manchega. La región de La Mancha fue bautizada por los árabes como "Al Mansha" o "tierra sin agua", nombre que describe a la perfección la dureza climática de esta comarca española. El clima seco y extremado ha hecho de ella un lugar único en el mundo, con una vegetación capaz de soportar el tórrido calor de los meses estivales y las devastadoras heladas del período invernal. Sus ovejas han tenido un proceso de adaptación de muchos siglos.

La historia del queso manchego es pues tan antigua como la oveja, y el tiempo no ha variado, en lo esencial, su elaboración y calidad, manteniendo su personalidad, forma cilíndrica, la compacta pasta semidura, el color blanco a marfil, la pasta con ojos de forma y distribución irregular, así como su fisonomía externa con la impresión de la "flor" en sus caras planas y la de la "pleita" en la superficie lateral.

Por: **Karl Heinz Barth**
Maestro Lácteo
Asesor Técnico COLANTA

Es tan famoso este queso que en la obra literaria de Cervantes, DON QUIJOTE DE LA MANCHA, en su capítulo XXXI, es nombrado como un regalo de Dulcinea del Toboso a Don Quijote. La literatura sobre este producto hace referencia a tres etapas en la fabricación: Una primera, empírica, donde la cuajada se formaba espontáneamente; una artesanal, donde cada ganadero o mayoral hace su elaboración conforme a fórmulas secretas aprendidas de sus mayores, y finalmente, una industrial, que involucra una serie de técnicas y un control de la calidad.

Este queso se fabrica en muchas partes del mundo, partiendo de leche con una composición similar a la que producen las ovejas de La Mancha y siguiendo procedimientos de elaboración, que permiten mínimas desviaciones en las características finales del producto con referencia al original. El queso manchego con DENOMINACIÓN DE ORIGEN, solamente se fabrica en las zonas demarcadas de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Las piezas, individualmente, llevan una etiqueta distintiva del Consejo Regulador.

En Colombia hemos logrado fabricarlo y COLANTA

lo elabora de una manera entre artesanal e industrial, cuidando sus características originales, como son: formato cilíndrico, aroma fuerte y característico, consistencia dura y compacta, así como el aspecto denso grasiento. El sabor es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Desde la finca hasta el consumidor final, la materia prima y todo el proceso son

controlados bajo los más estrictos estándares de calidad, que rigen a la industria de los alimentos a nivel nacional e internacional.

Si hay un producto lácteo en Colombia que haya logrado conquistar las características y la personalidad comercial y gastronómica, éste es sin lugar a dudas el queso manchego.





Características y composición:

- pH: 4.8 a 5.8
- Extracto seco: 55 – 56%
- Grasa: 50% sobre extracto seco
- Proteína total sobre extracto seco: 30%
- Pasta firme y compacta.
- Corteza dura, amarillenta a pardo oscura.
- Ojos pocos y desigualmente repartidos.
- Tajada quebradiza.

Clasificación por tiempo de Maduración:

De dos a cuatro meses	Madurado
De cuatro a seis meses	Curado
De seis meses en adelante	Añejo

Después de seis meses se puede cortar en trozos y cubrirlos con aceite de oliva anexando un ramo de romero, para conservarlo en un recipiente de vidrio.

Así como cada vino deriva sus características de la variedad de uvas, del clima, del suelo, del tiempo de cosecha y de múltiples variables desde la planta hasta la botella, igualmente las características de cada queso y en especial el sabor y aroma que lo identifican, dependen del origen de la leche (vacas, cabras, ovejas, búfalas), de la calidad composicional y microbiológica de la misma, de los cultivos de bacterias que se utilizan

para el proceso (difieren de un queso a otro), del sistema de fabricación (industrial o artesanal) y de otras variables desde la ubre hasta el producto final.

Todos los cambios que se llevan a cabo en la masa del queso desde su fabricación hasta el término de la maduración, dependen de los microorganismos (bacterias, hongos) que son los que transforman los componentes iniciales de la leche para convertirlos en los que finalmente le dan a cada producto su identidad. En el caso del queso manchego, la industria cuenta con cultivos especiales de bacterias cuya selección es el fruto de

cuidadosas investigaciones, logrando científicamente copiar lo que la naturaleza hizo cuando en La Mancha se realizaron las primeras fabricaciones. También la industria moderna tiene a su disposición materiales muy avanzados para la cobertura final de las piezas, así como los empaques que finalmente les darán la presentación deseada y garantizarán su conservación.

Por su sabor auténtico y su retrogusto, el manchego se suele acompañar con un vino tinto de buen carácter.

Tiene gran variedad de usos culinarios, entre otros el queso manchego a la

plancha, que se prepara así: Cortar el queso manchego curado en lonchas de 1,5 cms de espesor aproximadamente. Calentar la plancha y en ella derretir un poco de mantequilla. Una vez caliente la plancha, dorar las lonchas de queso por ambos lados con cuidado de no quemarlas. Servirlas calientes y acompañadas de una ensalada, pan crujiente y vino tinto.



BIBLIOGRAFÍA

Compairé, C. Quesos, tecnología y control de calidad". 2 ed. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1976

Queso manchego. [On line] Disponible en Internet <www.wikipedia.org>

GLOSARIO

Retrogusto: La sensación que deja el queso en la boca después de haber pasado por ella.

"Flor": Diagrama que el molde imprime sobre la cara del queso. Tiene forma de flor.

"Pleita": Impresión o grabado que imprime el molde sobre la parte cilíndrica del queso, que simula aquella que deja el mimbre.