

PEDRO GONZÁLEZ VIVANCO
de la Academia Aragonesa de Gastronomía



Discurso de ingreso



EL QUESO Y SU ILUSTRE FAMILIA

Los quesos artesanos aragoneses

26 de febrero de 2002

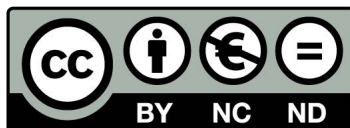


Discurso de contestación
del Académico Francisco Abad Alegría



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»
Excma. Diputación de Zaragoza
Zaragoza, 2002

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/2206>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Pedro González Vivanco

EL QUESO Y SU ILUSTRE FAMILIA
LOS QUESOS ARTESANOS ARAGONESES

PEDRO GONZÁLEZ VIVANCO

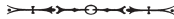
de la Academia Aragonesa de Gastronomía



Discurso de ingreso



EL QUESO Y SU ILUSTRE FAMILIA
Los quesos artesanos aragoneses



Discurso de contestación
del Académico Francisco Abad Alegría



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»

Excma. Diputación de Zaragoza

Zaragoza, 2002

Publicación número 2.258
de la
Institución «Fernando el Católico»
(Excma. Diputación de Zaragoza)
Plaza de España, 2
50071 ZARAGOZA
Tff.: [34] 976 288 878/9. Fax: [34] 976 288 869
E-mail: ifc@dpz.es
<http://ifc.dpz.es>

Separata de
CUADERNOS DE ARAGÓN, 28

© Pedro González Vivanco

© De la presente edición: Institución «Fernando el Católico»

Depósito Legal: Z-123/2002

Composición: Ebrolibro. Zaragoza

Impresión: Soc. Coop. Librería General. Zaragoza

IMPRESO EN ESPAÑA - UNIÓN EUROPEA

EL QUESO, ALIMENTO MILENARIO

*Tarta de fruta tú saca
de tu casa tan rica
y un vasillo de vino
y un cestillo de queso.
Tampoco el pan de trigo
y el de yema de huevo
la golondrina rechaza.*

(Canción de la golondrina, probablemente del siglo VI a. C.)

La definición de cualquier ser vivo, de por sí no es tarea fácil. La definición más utilizada a finales del siglo XIX y principios del XX es muy sencilla: “El queso es el producto resultante de la concentración de una parte de la materia seca de la leche, por medio de la coagulación”. Según el diccionario de la Real Academia de la Lengua¹, la palabra queso se define como: “La masa que se hace con la leche después de coagulada, exprimiéndola y salándola para después comprimirla y darle forma”.

¹ DE FLORES, M. Graciela, *Los vinos, los quesos y el pan*. Llimusa, México, 1995.

Leamos las diferentes etapas del nacimiento del queso: Adición de los cultivos bacterianos (iniciadores) a la leche para ayudar en producción de ácido láctico y en alguna de las características sensoriales del tipo de queso, no necesaria en todos los tipos. Coagulación de la leche mediante acidificación simple o enzimática que produce el paso de líquido a sólido por precipitación de un conjunto de proteínas caracterizadas por insolubilizarse a pH de 4,6 y denominadas caseína. La calidad y cantidad del cuajo también modifican la coagulación. El desuerado apoyado en el encogimiento de la cuajada nos marcará el rendimiento del producto final y los fallos en la calidad de los iniciadores y de la limpieza; la forma del corte es muy significativa en el desuerado. El cuidado en el prensado nos marcará la forma y el futuro grado de dureza. También incide en el sabor. La salazón está condicionada por la calidad y cantidad de la sal. Sus beneficios son los siguientes: saborizar el queso, controlar el desarrollo de sus fermentos, perfeccionar su consistencia y finalmente mejorar su conservación. En algunos casos esta fase y el posterior oreo forma la corteza que protegerá y sostendrá la estructura de la masa que limita el paso del vapor del agua. Finalmente en la maduración es cuando desarrollará su personalidad gastronómica, que se completa y magnifica durante el afinado, cuya finalidad es preparar el queso en el punto máximo de enriquecimiento y en donde alcanza el estado óptimo de exaltación gustativa. Es ese acto alquímico en donde se termina de conseguir el cuerpo y la gracia de los quesos, que con ayuda de la zona en donde se realiza, adquirirá la identidad y la individualidad irrepetible de un producto majestuoso.

CONSERVA

El queso es la inmortalidad de la leche.

(Gómez de la Serna, *Greguerías*)

Probablemente, el deseo de conservar la leche fue una necesidad prioritaria para el hombre de Neanderthal, y con la elaboración del queso se consigue materializar la conserva ideal, difícilmente se estropea con el transcurso del tiempo y generalmente mejora. Constituyó una reserva alimenticia de primer orden. Representa un método de larga estabilización, conservación, finalmente de concentración y retención de nutrientes.

Dado su carácter de conserva, cuanto mejor cumpla la primera regla de las conservas, será más característico, teniendo más y mejores sabores.

1ª regla gastronómica y de conservación de alimentos: Cuanto menor sea el tiempo transcurrido desde su cosecha, recolección, ordeño o sacrificio, hasta su elaboración, así también serán los medios necesarios para su conservación y mayor será su calidad sanitaria. El producto será más natural y con una óptima aceptación organoléptica y gastronómica por el consumidor.

CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS

Existen muchas formas de clasificar los quesos: por el tipo de leche utilizada (vaca, cabra, oveja, búfala), por su materia grasa (de magros a triple grasos), por su curación (de frescos a añejos), método de coagulación, por los microorganismos utilizados en la maduración, etc.

Pero, a mi juicio, una de las mejores formas de clasificación y que se utiliza, incluso, en el Código Alimentario Español para sus definiciones, hace referencia a sus técnicas de elaboración.

EL QUESO ES UN ALIMENTO

“ (...)Comer un fruto significa hacer entrar en nuestro ser un hermoso objeto viviente, extraño, nutrido y favorecido como nosotros por la tierra; significa consumir un sacrificio en el que optamos por nosotros frente a las cosas(...)”²

El queso es un producto vivo, caracterizado, como tal, por sus familias de mohos y bacterias. Tiene tanta importancia desde el punto de vista gastronómico, como desde el dietético.

PRINCIPIOS INMEDIATOS DE LOS QUESOS

Valor energético

Son alimentos con valores energéticos elevados. Deben consumirse en pequeñas cantidades, unos 30 g diarios.

Contenido en agua

Muy variable. Depende del método empleado en su elaboración y del proceso. Disminuye durante la maduración, siendo más intensa y de

² Marguerite YOURCENAR. *Memorias de Adriano*.

valor elevado durante los dos primeros meses de maduración y descien- de paulatinamente hasta la mitad de su vida, alcanzando su valor míni- mo a su *muerte*.

Estudio de sus proteínas

Los quesos son concentrados proteínicos de gran valor y con fre- cuencia muy estables.

Nivel medio: Entre el 10 y el 30%. Como ejemplo comparativo, la cantidad de 100 g del queso Gruyère contienen tantas proteínas como 250 g de carne. Al comparar, al mismo tiempo, cantidad y coste, desde el punto de nutrición la carne no sale muy favorecida. Con veinticinco gramos de queso nos alimentamos tanto como con 50 g de la mejor car- ne. En el caso de consumir quesos duros o semiduros, con 100 g se com- plementan las necesidades adultas diarias de proteínas.

La calidad nutritiva de las proteínas se calcula por la composición química de los aminoácidos y se confirma con su valor biológico. El aná- lisis bioquímico de las caseínas de los distintos quesos revela una prote- ína de primer orden, no en vano son conocidos como la carne blanca. Los valores elevados de los parámetros biológicos, desde el valor bioló- gico (VB), la utilización neta de la proteína (UNP), la digestibilidad (D) y la relación de eficiencia de la proteína (REP), consolidan la alta cali- dad de la caseína de los quesos.

El cómputo químico revela un ligero déficit en aminoácidos azufrados 77%, siendo el aminoácido limitante la treonina. Por ello resulta aconsejable combinar su consumo con huevos, legumbres, y en menor grado utilizando cereales o sus derivados, el trigo y el pan. La excepción nos la proporcionan los quesos de oveja, con una aportación total de azufrados, en general excelente. El ácido aspártico y el glutámico tien- den a favorecer la secreción de jugos gástricos y también tienen valores significativos. Otro valor destacable es su proporción de Arginina, lo cual es muy interesante por su participación en el metabolismo del colesterol HDL.

Muy importante es la cuantía de lisina, que está considerada como el aminoácido óptimo para el desarrollo y el crecimiento. Por su cantidad en el queso podemos equilibrar la deficiencia con la proporción conte- nida en los vegetales, consiguiendo mezclas de proteínas equilibradas.

Curiosamente estos aminoácidos tan importantes dietéticamente, al estar libres y acompañados por sus diferentes péptidos, caracterizan el sabor de los alimentos.

Coefficiente de utilización y digestibilidad

Un buen queso debe ser completamente y rápidamente soluble. En el caso de la digestibilidad sus tiempos son mínimos. Sirva como ejemplo su comparación con la carne: este baremo es de cuarenta minutos para el queso, y empleando una cantidad igual de carne este parámetro se eleva a tres horas y media.

Características de las grasas del queso

Sus grasas tienen un predominio en ácidos grasos saturados y también tienen un contenido en oleico y linoleico significativo. En general, sus porcentajes son del 65% para las saturadas y del 25% en insaturadas. Una dieta carente de grasas saturadas sólo reduce un 10% la cantidad de colesterol en sangre.

También tienen lecitina láctea que proporciona un factor lipotrópico. En sus grasas se evidencia la presencia de ácidos alfa-linolénicos.

Los quesos tienen mejor digestibilidad que la leche, por tener las grasas emulsionadas. La lipasa enzimática liberada por los microorganismos escinde los lípidos de la leche formando ácidos grasos libres. Otra de las diferencias con la leche radica en que los quesos tienen grasas finamente divididas y en consecuencia tienen una fácil digestión. En ambos casos son responsables, en gran parte, de la saciedad, pero esta sensación es más acusada en los quesos. El punto de fusión de la grasa de oveja es inferior a la de vaca, facilitando su digestión y haciendo su paso en boca más agradable.

Modificaciones durante el proceso de afinación

Durante la maduración se producen muchos cambios en los constituyentes, pero, en general, de estas permutas no resultan pérdidas de nutrientes *per se*. Los enzimas (elaborados por las bacterias, mohos, leche y cuajo) catalizan los cambios en las grasas y las proteínas. Los productos finales de estos procesos son los responsables del olor característico y del bouquet de los quesos finales.

Colesterol

El contenido en colesterol de las leches de oveja es significativamente bajo. En el caso de la cabra se considera insignificante, por consiguiente estos datos son válidos para los quesos. Como valores medios cuantificados en los quesos se consideran los siguientes: En los quesos de vaca se cifra en torno a los 100 mg, la oveja por debajo de 60 mg y en la cabra su cifra se considera insignificante.

Conviene recordar que una cosa es el contenido en colesterol en el alimento y otra es la posibilidad de generar un exceso de este alcohol por la ingesta de queso, debido a su perfil graso.

Glúcidos

El único glúcido presente en la leche es la lactosa. Los quesos la contienen en menor cantidad que en ella, esto redundando en hacer a los quesos más digeribles y en un beneficio para las personas con intolerancia a la lactosa. Sin embargo, los quesos frescos y en especial el requesón de suero tiene un contenido elevado, no debiendo consumirse por personas con la anterior intolerancia. Por otro lado, este azúcar favorece la formación del ácido láctico y su consiguiente efecto de estimular la secreción de los jugos gástricos. En los quesos contamos con la ventaja de la caseína y sus minerales amortiguadores del exceso de acidez gástrica.

Minerales

Su número y la cantidad dependerán de la leche, y ésta a su vez de la alimentación de los animales.

Calcio

De entre todos sus componentes macroinorgánicos el calcio es de máxima importancia. En los quesos su relación calcio-fósforo tiene un valor superior a 1,2 por término medio, siendo mayor de 2 en los quesos de vaca. Este dato, unido a la transformación de proteínas en aminoácidos, a la cantidad de vitamina D, a la presencia de azúcares simples —se comprende la sutileza de las antiguas recetas del queso con miel, del recetario típico mediterráneo— y al alto contenido en grasas, hacen al calcio de los quesos presentar el mejor carácter bioasimilable de todos los alimentos, superando, incluso, al procedente de los medicamentos. Los quesos frescos son más pobres en calcio que la leche. Otro efecto destacable del calcio es su acción de neutralizar el efecto de las grasas durante la digestión. En las zonas cercanas a la corteza del queso es en donde se concentra la máxima cantidad de este mineral.

Sodio

En general su alto contenido en sodio lo hace poco aconsejable en personas hipertensas, mejorando con el consumo de quesos sin sal.

Vitaminas

Por su contenido en vitaminas A, D y riboflavina, cuando ha sido elaborado con leche entera, se consideran un alimento protector.

Vitaminas liposolubles. La cantidad de vitaminas liposolubles en los quesos dependerá de la leche utilizada. Hay una cierta pérdida de la cantidad de vitamina A. La FDA permite la adición de vitamina A para compensar las pérdidas por el tratamiento con peróxido de benzoilo. En algunos sitios se utilizan los beta-carotenos para dar color.

Vitaminas hidrosolubles. En general disminuyen con respecto a la leche. En las vitaminas B su contenido final mejora por su producción durante la fermentación.

Los quesos elaborados con mohos tienen mayor contenido en vitaminas B y se pueden comer sus cortezas, fundamentalmente por estar protegidos de algún envoltorio y contener la mayor concentración de este grupo vitamínico.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Al tratarse de un alimento vivo implicamos una flora bacteriana característica e individual. Lo cual supone un efecto sobre la flora bacteriana humana, parecida a la de los otros productos fermentados lácticos.

Los quesos azules y algunos blancos sembrados en corteza contienen cepas de penicilium (P.). Son el *P. roqueforti* y *P. camembertii*. En la Edad Media se utilizó el queso roquefort como desinfectante de heridas.

DIETÉTICA DEL QUESO

Equilibra las funciones digestivas

El queso tiene una mejor digestibilidad que la leche. En parte por el carácter de la emulsión de sus grasas, por sus lipasas microbianas y finalmente por su lecitina.

Por ello se considera un gran alimento, apto para todas las edades, fácilmente digerible y que debería comerse todos los días. Su consumo deficiente conduce a la disminución del rendimiento y de la elasticidad.

Provoca sensación de saciedad

Puede colaborar en dietas de la obesidad, aunque deberán utilizarse quesos frescos. Por razones poco conocidas el apetito intenso se satisfa-

ce rápidamente. Se aconseja consumir pocos y a la vez. Su exceso también puede ser perjudicial.

Efectos de su proteína

La calidad de la proteína alimentaria condiciona una mayor o menor resistencia a las enfermedades infecciosas, incluso a las graves como la tuberculosis. Como hemos citado, la caseína tiene un buen valor de referencia, por lo tanto es un buen estimulante de la inmunidad. Este principio activo tiene una óptima aplicación en dietas adecuadas para actividades de gran desgaste intelectual. Con su consumo aseguramos la formación de las moléculas de la memoria.

Su alta calidad la hace indispensable para deportistas, para la edad del desarrollo, embarazo y tercera edad. En la vejez son adecuados junto con glucosa y oxígeno. Esta macromolécula láctea no provoca ácido úrico.

Desinfectante intestinal irremplazable

Su contenido en ácido láctico, su flora bacteriana y el consiguiente contenido en fermentos lácticos dirigen la digestión hacia una fermentación láctica. Puede considerarse un desinfectante intestinal. Se cuestiona si su consumo final evita la caries, lo cual lo convertiría en muy válido cuando se come fuera de casa. Los quesos frescos son más adecuados. Los quesos con mohos, internos o externos, son recomendables por su actuación ante las bacterias intestinales nocivas de nuestro organismo y porque favorecen la microflora beneficiosa.

Participa en la dieta para algunos problemas estomacales

Por su alta tolerancia los de pasta blanda son los indicados para estos casos. No es aconsejable en la dispepsia y en la enterocolitis.

El ser humano puede vivir sin sufrir enfermedades carenciales, consumiendo queso, pan y fruta.

TOXICIDAD

Pueden contener determinados microorganismos derivados de la leche: *Stp. aureus*, *Cl. botulinum*, *Brucella melitensis*. La *Listeria monocytógenes* no proviene de la leche y se transmite por el consumo de la corteza del queso fresco y de los semicurados.

En ocasiones pueden aparecer aminas biogénicas en quesos muy maduros y con más probabilidad en los denominados muertos. Estos productos son peligrosos en personas sensibles o tratadas con medicamentos anti-MAO y pueden provocar molestias (enrojecimiento cutáneo, cefaleas, etc.). La tiramina puede intervenir en la hipertensión y conlleva riesgo de alergia. La histamina es la responsable de un fenómeno alérgico-anafiláctico e interviene en diversas intoxicaciones, entre otras la llamada alergia del queso. La cantidad de aminas biógenas dependerá del tipo de fermentación y de su duración. Siendo máxima y mayoritaria en los quesos con media y larga fermentación y de superior cuantía en quesos de pasta blanda frente a los de pasta dura. En todo lo anteriormente escrito debemos considerar la dificultad de la generalización, siendo siempre mejor un examen analítico particular según el tipo de queso y sobretodo del producto lácteo que nos interese particularmente.

Las aminas biógenas también pueden poseer efectos benéficos. La tiramina estimula la glándula salivar y nos ayuda para una buena digestión, además estimula el metabolismo de los almidones y de las grasas. Por último existe una estimulación —en gran parte indirecta— del Sistema Nervioso Central con aumento de la sensación de bienestar, pudiendo llegar a la euforia. Algunos autores indican que ciertos quesos fermentados pueden dar euforia y excitación psíquica.

La tirotoxina se desarrolla en el queso por acción microbiana. El tirotoxismo es un envenamiento por el queso rancio.

GASTRONOMÍA

Es la preferencia apasionada, racional y habitual de cuantos objetos lisonjean el gusto. (Jean-Anthelme Brillat-Savarin).

En todo el Campo de Cariñena y probablemente en todo Aragón, se consumía el queso fresco elaborado con leche de cabra cruda y cocinado a la plancha; el saber popular se adelanta a la ciencia indicándonos la zona donde más fácilmente encontraremos la *Brucella melitensis*. El consumo de queso muy curado, ligeramente aliñado con aceite de oliva virgen parece ubicarse en la zona del Maestrazgo. También son propias de esta zona los flaons —empanadillas de queso fresco—, aunque en este caso provienen, claramente de las almojábanas árabes. Finalmente el queso aragonés tiene el honor de ser el principal invitado en la llamada Sopa de Aragón, plato de rancio abolengo, citado por Martiño y probablemente el primer plato culinario en donde se utiliza la palabra

Aragón para distinguirse de otros platos de cocina. Olvidamos alguna que otra tarta de queso y reservamos para los dietistas las combinaciones de los quesos con huevos o su amoroso “dormir” en la salsa Bechamel transformada en Mornay, son los deliciosos “nidos” y sus variantes.

LA JOYA LÁCTEA DE LOS MIL SABORES

Este alimento es el manjar generoso por excelencia, un bocado insustituible y plato siempre dispuesto en el hogar o en cualquier lugar. En los quesos artesanos cada pieza será fruto de una invidualidad, generalmente irrepetible. Es un alimento sano y apetitoso.

En un queso disfrutaremos con la vista antes de empezarlo, deleitándonos con las formas en ocasiones atrevidas, con el tacto al cogerlo, al morderlo con la kinestesia tanto al deformarlo como al reducirlo. Su olor primario es de leche fresca y posteriormente, según el grado de maduración, tendremos que aprender a disfrutar con un espectacular abanico aromático. Sus grados van desde los olores más simples representados por los florales o los de frutos, a los más evolucionados con tonos cercanos a la putrefacción. Su sabor pasa de los elementales de ácido y salado, a los más complejos y al mismo tiempo limpios, a veces cárnicos, en ocasiones de especias y siempre grasos con la consiguiente perpetuación en el paladar, en donde se completa y magnifica.

Sus caracteres organolépticos evidenciados en sus catas todavía tienen poca demanda. En ellas valoramos textura, cremosidad, untuosidad y la trascendencia de su inimitable sabor, según las diferentes clasificaciones de los quesos, especialmente de los artesanos. Los mejores fabricados se producen con leches de primavera o del otoño y deberemos encontrarlos en el mercado cuatro o seis meses después. Los primeros serán alegres y con tonos florales, los de otoño tendrán sabores hechos, profundos, aromáticos y caracterizados por los gustos cetónicos.

MARIDAJES CON LOS VINOS

El vino y los quesos son la sangre y la leche de la tierra.

Sus armonías con el vino son un claro ejemplo del triunfo del maridaje, pues su relación es excelente y son de una antigüedad contrastada.

Para su realización se requiere libertad en el gusto y disposición para experiencias o percepciones culinarias poco documentadas o sin sugerencias dogmáticas y sobre todo, libre albedrío.

Ejemplos de quesos y sus vinos de acompañamiento

El resultado de este maridaje dependerá de varios condicionantes aportados por el queso: la madurez, el periodo de maduración del mismo, la época del año en que se elaboró. Por su parte la leche supeditará al producto lácteo según tipos de animal, raza de los mismos, el tipo de pasto ingerido antes del ordeño, la estación del año, etc. Por su parte en él será muy importante la evolución del vino, además de los factores previsibles. Una cata previa puede darnos una indicación o el punto de iniciación en la investigación para combinaciones similares.

Reglas generales y aplicaciones en Aragón

Siempre debemos recordar que el queso y el vino se saborean mejor cuando ambos tienen el mismo grado de envejecimiento. Un queso tierno, suave y cremoso lo maridamos con un vino blanco, ligero y seco; en este caso maridaremos el queso cremoso de Villa Villera y el vino blanco 234 de Enate. Para un queso de sabor fuerte y seco se requiere un tinto robusto; el ejemplo uniría Los Tambores con el actual Dionus de Cretas en Teruel. La norma más socorrida es cada queso con el vino de una misma tierra. Regla mnemotécnica: cada oveja con su pareja.

Para quesos de cabra el maridaje es con vinos blancos secos y los pequeños vinos del país de donde sea natural este queso modesto y delicioso. Para los quesos de Benabarre o el Sevil los elaborados con uva Macabeo o Chardonnay son matrimonios estables.

Grandes quesos de fermentación avanzada piden vinos rojos de poder y fuerza. Villa Villera de bodega o el curado de Senz encuentran excelente compañía en el Blecua de Viñas del Vero o en el Merlot-Merlot de Enate.

El cava acompañarlo con quesos de corteza enmohecida. Podemos elegir entre el cava de Monasterio de Veruela y el Capricho del Vispe o el de bodegas San Valero con el Macun.

Vino blanco del año matrimoniarlo con quesos frescos elaborados en su provincia.

Los quesos azules como el tipo roquefort de Senz y el azul de Radiquero hacen gala de su elegancia con el moscatel de Coto de Hayas.

Lo que sí parece indiscutible es la posibilidad de una pareja ideal formada por quesos y vinos. Posiblemente Los Tambores, con manzanilla y la pajarilla de Hnos. Tejero con un queso de seis meses Los Valles, serán una pareja estable e idílica.

DEGUSTACIÓN

Es la percepción del disfrute y deleite con el producto en crudo, vestido, o de su magnificación en los fogones. La cocina sería el medio para su transformación y el cocinero el alquimista capaz de la obra alquímica, de su transmutación en delicioso elaborado culinario: pizza, gratinado, soufflé, etc.

LA FAMILIA DEL QUESO

El queso es el plato precocinado más sencillo y más útil. Su demostración es el consumo en forma de tablas de quesos.

Se pueden considerar como un plato dialogante, en el sentido de no necesitar de manipulaciones previas y reunir en el mismo tiempo y lugar al *oficiante* y *los comensales*. Son la mejor forma de evaluar su calidad tanto conscientemente como inconscientemente dada la necesidad de su comparación. Deben ir ordenados de suaves a fuertes, para apreciar las características de cada variedad. El gusto será característico, sin anomalías y su calificación irá de bueno a muy bueno.

Para su utilización en esta forma de consumo aconsejamos su temperatura a temperatura ambiente un mínimo de hora y media antes de su ingesta. El recipiente más adecuado para su presentación deberá ser de porcelana blanca. Utilizando su cuchillo, diferente en cada queso.

Tablas según tratamiento térmico de las leches

Como ejemplo de leches crudas.

ZARAGOZA: Fresco La Pardina, semicurado Monegros (oveja), Acebo del Moncayo (cabra), oveja cruda en aceite de oliva virgen AGERCA.

HUESCA: El Benasqués (vaca), queso de vaca de Sesué, queso de vaca Villa Villera, queso curado viejo de Senz.

TERUEL: Queso de Artesanos de Tronchón (OVEJA O CABRA), Los Valles de Samper, Los Tambores de Fambar.

Tablas de quesos de la misma región o del mismo valle

Del Pirineo aragonés:

El Benasqués, El de Sesué, Sierra Tito, el de Senz, el Tastan (Gistaín), todos ellos de vaca y el de Benabarre de cabra.

Del mítico monte, El Moncayo:

Lazos de cabra-vaca, Capricho del Vispe, Serranillas de Moncayo y Cabra Acebo del Moncayo.

Del Bajo Aragón:

Vaca de Santa Bárbara, Los Valles, Cabra, de Peñarroya de Tastavins, Tronchón, de Tronchón y Bajo Aragón curado.

UTILIZACIÓN SOBRE PAN Y VINO

Sin gratinado, fue muy utilizado antiguamente. Durante siglos el pan y el queso peregrinaron el Camino de Santiago. El dicho era: Con queso, pan y vino se anda el Camino.

Los bocadillos: superan la imaginación del humano. El más típico es el de jamón serrano y queso.

COCINA DEL QUESO

La cocina es una actividad exclusiva del animal racional, propio del hombre y/o mujer inteligente. Entre sus funciones figura la de rescatar o resaltar los valores originales y naturales de los alimentos.

El éxito de unas costillas de ternasco rellenas de queso Cheddar, rebozadas y fritas, son, comparables a una versión aragonesa con queso de cuatro meses de Villa Villera. El plato terminarlo al horno y adornarlo, proporcionándole un tono de tostado al añadirle unas gotas de aceite de oliva virgen elaborado en alguna almazara oscense. En los llamados fritos, los quesos artesanos están alcanzando ciudadanía zaragozana ¡cuántas delicias se sirven de sus dones!: el 'jamón con chorreras', los calamares rebozados en queso rallado, las croquetas de queso o las almojábanas, deliciosas empanadillas emparentadas con el quehacer mudéjar. Todos estos ejemplos nos evidencian platos culinarios de gran tradición y a nuestra disposición en los bares zaragozanos.

Una salsa de Cabrales ilumina al solomillo, ésta misma con un queso Río Vero gana en cremosidad y aromatización. Si deseamos unos canapés al roquefort al elaborarlos con el tipo roquefort de la empresa Quesos de Senz nos permitirá todo tipo de combinaciones con carácter aragonés, por ejemplo su combinación con mostillo o confitura de tomate e incluso la utilización de un puré de orejones de tomate coronado por un huevo de codorniz frito.

En los platos llamados de Falsa Pizza la combinación del queso de Celadas, con una salsa de tomate elaborada mezclando las pasta de los orejones de tomate de Caspe con puré de tomate aragonés marca Alfa-den y alguna combinación de embutidos procedentes de la artesanía oscense, *bocato di cardinale*.

Los canapés. Con especial recuerdo por el de queso, jamón cocido y un huevo. Otros ejemplos serán: la tosta Tarazona picante, hecha de queso Capricho del Vispe, mostaza de Dijón, salsa Tabasco, anchoa en aceite, gresines y otra tosta estará formada por pimiento del piquillo gratinado con queso Capricho del Vispe al aroma de estragón.

Formas culinarias

La cocina del queso nos exigirá el recuerdo constante de su constitución interna en forma de fina malla formada por la proteína láctea llamada caseína y entre cuyas luces se engloban las gotas de grasa formando un producto sólido de múltiples formas. Su elasticidad dependerá del contenido acuoso así como de la flexibilidad de los filamentos proteicos. Por consiguiente en las técnicas culinarias utilizaremos un calor suave, corto de tiempo y ajustado a la constancia. Resumiendo, fusión lenta y consumo inmediato. Si no actuasen con la técnica anterior, se deshará la malla y tomará la apariencia de aborregado. Aporta a sus combinaciones suavidad y alguno de sus inimitables sabores. La medida de su cantidad puede conseguir combinaciones con otros alimentos que de otro modo serían englobados por los distintos productos sápidos del queso. Es como una tabla de salvación para el actual naufragio sensorial dentro del mercado de productos refrigerados o congelados. Sus diferentes platos culinarios harán sublimar al ignorante y levitar al sibarita.

Gratinado. En esta técnica aprovechamos su carácter fundente y en otras ocasiones nos proporcionará los tonos crujientes.

Utilización como textura. Como comentábamos anteriormente la textura proviene, fundamentalmente, de la red proteínica, en consecuencia durante su cocción no deberemos romperla. Controlando el

calor conseguiremos un efecto potenciado de la viscosidad de la salsa o de la costra en los gratinados, en estos casos un toque de mantequilla homogeneiza y dificulta la separación del queso.

Salsas. Al utilizar quesos duros conseguiremos la aromatización o un tono cremoso. Como ejemplos aragoneses tendremos: El Benasqués, Villa Villera, Los Valles, Los Tambores e incluso los curados de Teruel. Los quesos frescos son blandos y maleables y se recomienda su utilización como textura, tal cual, o bien batidos o aplastados para rellenos e incluso como complementos aromáticos, su facilidad para mezclas con emulsiones de agua/ aceite (mahonesa) le concede un lugar prominente en ensaladas utilizándolos en estado natural o en la salsa, en todos los casos aportará su textura y un tono acidoláctico característico. Son representativos los quesos frescos y el requesón. Su antigüedad nos la muestran las siguientes salsas romanas: Salsa *moretum*, salsa *oxygala*, salsa *oxiporum* u *oxiganum*, las salsas *hypotrimma* y caltrabia también llevaban *Garum*. Dentro de las salsas con gran renombre mundial está la salsa al pesto, podríamos hacerla sustituyendo el queso original por un Santa Eulalia curado.

Ensaladas. Mostrarán los contrastes en la masticación y exaltará la kinestia del conjunto. Su corte será en tacos o paralelepípedos. Se utilizarán quesos frescos y quesos semicurados.

GENERALIDADES SOBRE QUESOS ARTESANOS

El queso no es una única cosa. Hay cientos, quizá miles de quesos diferentes. Algunos son fácilmente adquiribles en cualquier lugar del mundo; otros sólo pueden comprarse cerca de la localidad donde se fabrican. Y a pesar de que cada vez más y más quesos son comercializados en más lugares, seguimos escogiendo sólo entre los viejos favoritos, sin atrevernos a experimentar con nuevos sabores. (Sandy Carr.)

A pesar de cierto pesimismo en el autor anterior recordaremos el dicho “el buen queso en la puerta se vende”.

Los quesos artesanos deben de tener, como todos los seres vivos, un nacimiento deseado y el crecimiento ansioso en el arrullo doméstico.

CUANDO EL QUESO ARTESANO ESTÁ ELABORADO CON LECHE CRUDA, ES EL ÚNICO ALIMENTO TOTALMENTE ECOLÓGICO

No arrastra ninguna historia de terror para su elaboración antes de su consumo. No corta la planta, no mata al animal y no pasa por la

hoguera. No sólo no maltrata a su antecesor (la leche), sino que además necesita de la comunión con su grado de pureza para significarse como el gran amigo gastronómico y nutritivo de su consumidor. El queso es el único alimento enriquecido con el quehacer humano y sin ningún acto traumático en su *nacimiento y desarrollo*.

Por si con estos datos mi labor de ponderador no fueran suficientes puede decirse, sin exagerar, que el desarrollo de la tirotecnia es *una prueba de civilización*.

QUESOS ELABORADOS CON LECHE CRUDA

El queso se produce de una manera espontánea, de modo que el hombre se ha limitado a imitar la naturaleza, poniendo en juego para los actuales elaborados todos los descubrimientos que ha ido conquistando. La leche cruda no se puede reproducir, como tal, en consecuencia deberá ser el punto de partida para un queso artesano cuando el ordeñado nos la proporciona en las condiciones de pureza máxima.

Los quesos elaborados con leche cruda no tienen ácidos grasos en forma *trans*. Las formas *cis* son más beneficiosas para el organismo. El efecto de la lactosa estimulando la secreción de los jugos gástricos en los quesos frescos los hace muy interesantes en la alimentación de los ancianos. La retención de calcio y fósforo fue buena y no hubo significativas diferencias. No necesitan la adición de vitamina A para las pérdidas por el tratamiento de pasteurización química con peróxido de benzoilo.

Según la reunión de los queseros artesanos del año 1993, en uno de sus apartados decía así:

La leche será preferentemente cruda y procedente de la propia explotación y/o adquirida a otros ganaderos del mismo municipio o municipios limítrofes, procedente siempre de ganaderías saneadas. Estas singularidades sintonizan perfectamente con las recomendaciones de la PAC una de las cuales aconseja promover una producción agraria que respete el medio ambiente, mantenga el espacio rural y suministre productos alimenticios de calidad.

MICROBIOLOGÍA

El queso es un organismo vivo que va transformándose a lo largo del tiempo de maduración.

Se repite una vez más que *no hay mal que por bien no venga* y resulta que en la maduración de un queso de leche sin tratamiento previo físico ni químico, poco a poco los gérmenes nocivos van desapareciendo. A los dos meses y medio de la fabricación están destruidas las brucelas y poco después ocurre lo mismo con el bacilo de Koch.

Una de las cuestiones que se plantea a propósito de los quesos es conocer en qué terminan las bacterias patógenas eventualmente presentes y que fueron aportadas por la leche —en ausencia de una pasteurización— o contaminantes. Los resultados de diversos estudios demostraron que en los quesos de pasta blanda donde hay mohos internos, al final del afinado no quedan Salmonellas, ni tampoco *Staphylococcus*; por el contrario, pueden sobrevivir durante más tiempo, *M. tuberculosis* y la *Brucella*. *Ya señalamos la importancia inicial de una leche bacteriológicamente sana y de una acidificación rápida; igualmente es oportuno prolongar suficientemente el periodo de afinado.* Con esta finalidad algunos países tienen normas especiales; así, en los Estados Unidos y el Canadá está prohibido poner a la venta al público quesos no pasteurizados que no hayan tenido un afinado de por lo menos 60 días —ó 90 días, según los casos—, a una temperatura superior a 35° F (1,7° C).

También con justificada razón se preocupan de la posible producción en quesos de micotoxinas por algunos mohos. Hasta el presente las observaciones hechas con las cepas habituales de los quesos indican que estos alimentos no presentan ningún riesgo. El queso duro con larga fermentación sufre una autoesterilización.

Según la norma española: queda expresamente prohibido elaborar quesos, con leche cruda, que vayan a expedirse al consumo antes de los 60 días siguientes a su fabricación.

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS ARTESANOS ARAGONESES

Nuestra Comunidad muestra en sus quesos el fruto de la tradición de sus pobladores que conservan con orgullo parte de su historia alimentaria. Ellos, por su parte, contribuyen a proteger y conservar las razas autóctonas, nuestras comarcas agrarias, la población y el sistema ecológico que ellas mismas han ayudado a confirmar a través de los tiempos.

ELABORACIONES TRADICIONALES DE CONSUMO ÚNICAMENTE CASERO

En esta Comunidad todavía se continúa elaborando queso en el ámbito casero, solamente para consumo en el hogar, en su entorno

familiar y el de amistades. Este proceso a contribuido a conservar un arte alimentario prehistórico y como consecuencia un lenguaje característico, con unas formas olvidadas y poseedoras de un rico lenguaje de signos y otras veces nos muestran unos modelos en donde reflejan la actualidad. Son característicos: el queso de Pastora y el de Frías en Teruel, el queso fresco de cabra en el Campo de Cariñena y los del Valle de Tena, Biescas, Ansó y Hecho en los Pirineos. De todos se puede tener la suerte de probarlos, si alguna amistad recuerda tu afición a estos delicados y apreciados manjares.

CARACTERÍSTICAS DE LAS QUESERIAS Y LOS QUESOS ARTESANOS ARAGONESES A FECHA DE HOY

Completar con el APÉNDICE: RELACIÓN DE QUESOS ARAGONESES.

En Aragón trabajan con registro sanitario un total de 28 queserías: 10 en la provincia de Zaragoza, 10 en la de Teruel y 8 en Huesca. Con un total de 134 tipos de diferentes quesos distribuidos de la siguiente forma: 57 en la zona de Zaragoza, 31 en Huesca y 46 en Teruel.

Razas de animales y sus quesos

Vaca: Frisona, Parda alpina, Flechwieh y Parda Swich.

Oveja: Lacaune, Rasa, Awassi, Senen, Asaff.

1. QUESOS FRESCOS

Quesos frescos de coagulación enzimática. 6 de vaca, 5 de oveja y 6 de cabra-vaca.

2. QUESOS MADURADOS

a) De pasta blanda

Con corteza enmohecida. 1 de vaca con *P. camembertii*.

Con moho interno y *P. roqueforti*. 1 de vaca y 1 de oveja.

b) Pasta prensada. 4 de vaca elaborados con leche cruda y 7 con pasteurizada, 8 de oveja de leche cruda y 11 con pasteurizada; 2 de mezclas con leches pasteurizadas de vaca y cabra, 2 utilizando leches crudas de "ganado" y 8 con sus leches pasteurizadas.

Requesón. 3 de vaca y 1 de cabra-vaca.

Queso en aceite de oliva virgen. 4 unidades.

Cremas 16 unidades

3. QUESOS DE CABRA

Razas: la Murciano-granadina, Propia del terreno, Serrana del País y Malagueña.

QUESOS FRESCOS

Quesos frescos. 7 de pasta prensada y de coagulación.

Quesos frescos de coagulación ácida. 5 con diferentes *vestidos* y uno cubierto con moho ambiental.

2. QUESOS MADURADOS

Pasta blanda.

Con corteza enmohecida. 3 cubiertos con *P. camembertii* y 2 con *roqueforti*.

Quesos en aceite de oliva virgen. 4 unidades.

Todos estos datos no pasarían de anecdóticos si no fueran avalados por los numerosos premios conseguidos fuera de Aragón.

En Cataluña: 15 medallas y 2 premios. De las cuales 3 son de oro.

En Vascongadas: 2 primeros premios, 1 con accésit, 1 segundo y 2 premios.

En Inglaterra: 1 de oro y 1 de bronce.

En Aragón cuentan con un segundo premio en Fima.

Los quesos del Pirineo aragonés tienen como antecesores a los quesos de Biescas, Ansó y Hecho. Son quesos elaborados y realizados para una larga conservación y continuadores de las enseñanzas impartidas por queseros franceses. Beneficiarios de esta tradición quesera son los actuales del valle de Benasque, Benabarre, Gistaín, Radiquero y Sieso.

Actualmente están prácticamente asentadas todas las queserías y existe la posible baja de una de las del valle de Benasque. Hay notables enriquecimientos, incluso dentro de los quesos de vaca. Villa Villera, de momento la más premiada, hace un queso fresco y un requesón de leche entera en donde los tonos lácteos son muy limpios, con poca acidez, consistentes y con muy buenas propiedades estomacales, producen la impresión de masticar leche sin tonos de caramelización. Los elaborados con leche cruda son grasos, equilibrados y apuntan los tonos cárnicos. El de bodega, con un año de curación, es muy equilibrado, pleno de sabores cárnicos entrelazados con los propios de evoluciones bien dirigidas y leves de tonos de frescura, iniciándose los cetónicos. Se aprecia la madurez carente de edad.

Benabarre, con sus quesos de cabra y sus medallas muy bien conseguidas, nos muestra una evolución en la calidad de sus quesos meritoria.

Son quesos de cabra en donde los sabores dulces solo permiten ligeras veleidades del picante característico de la cabra. Son quesos con personalidad y de un alto nivel gustativo. A pesar de carácter graso su colesterol no es significativo.

El queso de Sahún de D. Amado Bailarín Escalona, también premiado, hace un solo queso de muy buena calidad, muy limpio en sus tonos lácteos. Sería interesante una variedad con un año de curación para los quesos de más de un kg de peso.

Quesos Radiquero es el regreso del mago quesero Manolo Monclús; en muy poco tiempo está recobrando el sitio que le valió un primer premio con accésit. Estamos esperando su queso azul, una prueba de su pericia e inquietud. Mientras tanto sus pastas blandas y el Río Vero demuestran su alto nivel.

Senz está en muy buena línea y también se atreve con un tipo roquefort.

Zaragoza inicia un gran reciclaje y mantiene sus calidades El Burgo, con premio; Agerca, dos premios, muy interesante su queso de oveja con leche cruda. La Pardina con la novedad de sus quesos de coagulación ácida, sus pastas blandas y sus inquietudes de enseñanza son muy importantes. Artesanos de Moncayo continúa manteniendo la calidad del Capricho de Vispe y las cremas muestran su evolución, también premiado. Alrededor del Moncayo han nacido unas queserías muy valientes y esperamos grandes éxitos. En Caspe, La Granja los Arcos tiene el premio de Fima. Son quesos consistentes, lácteos y en línea de progresión.

En Teruel continúa la categoría del queso de Tronchón, han aumentado los quesos de diferentes razas de oveja con leche pasteurizada, Santa Bárbara también continúa con sus elaborados clásicos pero aumentando sus producciones. Samper de Calanda, la villa del queso aragonés, mantiene el alto nivel de sus lácteos especialmente sus elaborados con leche cruda, Los Valles y Los Tambores. El primero, con curaciones de seis meses es floral y frutal y el segundo con curación más larga es potente, sabroso, ligeramente dulce y con posibles apariciones de metilcetonas llenando todo el espectro gustativo de un queso de oveja curado.

HISTORIA

Según un informe sobre evolución y futuro de la PAC: *se debe promover una producción agraria que respete el medio ambiente y suministre productos*

alimenticios de calidad, evidentemente el QUESO responde a esas exigencias. Nuestro futuro es europeo.

ÚLTIMOS DATOS ARAGONESES

1985. En la publicación *Fuellas d'informazi3n d'o Consello D'A FABLA ARAGONESA*. N° 48. Fechado en *chulio-agosto* 1985. Se citan Ans3, Ben3s, Nozito, Radiquero y Tronch3n, como quesos *tradizionals y autuals d'Arag3n*.

Los datos en donde aparecen los quesos espa1oles bajo los auspicios de los diferentes estamentos del Gobierno de la Naci3n incurr en errores sistem3ticos y poco estimulantes para la labor realizada por nuestros actuales queseros. ¿No se pod3a hacer algo en el 3mbito institucional?

Por otro lado, desde finales de los a1os 80, vuelven a renacer los quesos de Ans3 y Hecho. El que suscribe *No* encontr3 ning3n dato de su actual existencia en Sanidad, en Ans3 desconocen una producci3n significativa. Consideramos, que dada la importancia de un consumo no avalado por Sanidad, ni espa1ola y tampoco aragonesa, debe valorarse el riesgo de su ingesta. Agradecer3amos, al que compita y caracterizado divulgador, aclare estas dudas y respete a una Comunidad, a su tradici3n y sus queseros.

En 1988 bajo la direcci3n de D. Pedro Gonz3lez Vivanco, a la saz3n profesor de la Universidad Popular de Zaragoza y en concomitancia con el alcalde de Monta1ana D. 3ngel Roche y la generosa colaboraci3n de D. Jos3 R. Insa y D. Domingo de Juan Mart3nez (q. e. p. d.), llevan a buen t3rmino la 1ª Muestra de Queso Artesano Aragone3, celebrada en el Colegio P3blico Hermanos Argensola, de Monta1ana.

Un a1o despu3s, 1989, con la 2ª muestra del Queso Artesano Aragone3, se continu3 un ciclo con la misma direcci3n, la espl3ndida aportaci3n de la poblaci3n de Monta1ana, su alcalde D. 3ngel Roche, D. Benito B3guena, la desinteresada presencia del Dr. Arroyo, padre de la actual tirotecni3 espa1ola. Con este evento se consigui3 una amplia presencia de ciudadanos zaragozanos en busca del queso, como si de nuevo vello-cino se tratar3.

1991. Constituci3n de la Asociaci3n de Fomento del Queso Artesano de Arag3n.

1992. Entrega de un informe al Excmo. Sr. Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, en donde se le resumían las actividades de esta asociación durante el año precedente. Del petitorio reflejado en el anterior informe se consigue el pago de la elaboración de un tríptico y un cartel con los entonces actuales Quesos Artesanos de Aragón.

Algunas de estas sugerencias quedaron pendientes y con el tiempo han ido aumentando.

La decisión de enseñar el queso aragonés a sus conciudadanos en forma de Muestras, Congresos, Concursos o cualquier otra reunión en donde el queso sea el protagonista, bien ganado lo tienen dentro y fuera de nuestra Comunidad.

Organizar la celebración de unas Jornadas dedicadas a la *cocina con queso artesano aragonés*.

Implicar a la Universidad a través de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, para investigar la posibilidad de unos fermentos con cepas aragonesas y un cuajo autóctono aragonés. Todo ello con miras a su comercialización para elaborar la posible D. O. *Queso de Aragón*.

1993. Cese del presidente de la Asociación para el Fomento de los Quesos Artesanos Aragoneses, por voluntad propia.

1999. Se modifica el Censo de Oficios y Actividades Artesanas incluyendo la Artesanía alimentaria. El queso aragonés ya tenía derecho a lucir el apellido derivado de su cariñoso nacimiento, *artesano*. Habían pasado once años desde su presentación a la ciudadanía de Montañana y algo más de treinta siglos desde su constatación histórica en El Castillo, localidad de Frías de Albarracín. Reconocemos un interés por parte de la actual Administración, pero hasta ahora solo es el comienzo.

Los cursos de Elaborador de queso y el de Maestro quesero podrían ser otro excelente punto de partida hacia agilizar las asociaciones, unificar conceptos y la puesta en marcha de un proyecto común. Actualmente tienen un posible punto de partida con los realizados para el antiguo INEM. Acaba de empezar un curso patrocinado por el actual INEMA.

En un estudio de los quesos artesanos andaluces realizado por D. José Fernández-Salguero y D. Rafael Gómez Díaz consideran importantísima la implicación de una Caja de Ahorros en el desarrollo de estos productos. En Laredo indican:.. *el necesario arropamiento de los organismos superiores, con la Cámara de Comercio, que la viene haciendo, la Consejería de Agricultura, la de Industria, Transportes y Comunicaciones y Turismo, la de*

Economía y Hacienda, el Ayuntamiento, que la Feria constituye ya, hoy por hoy, un elemento más de la Villa de Laredo... En Aragón también tenemos esas instituciones.

Esta concomitancia entre el *queso* y el *turismo* no es una idea original, pero Laredo muestra más de 10 ediciones seguidas en un bello paraje veraniego y con poca población. En nuestra Comunidad tenemos, por fin, el queso, la diversidad histórica, monumentos declarados Patrimonio de la Humanidad —Teruel, I Jornadas de Cultura Islámica, 1987— y maravillosos pueblos en donde se conjunta la quesería artesana con la atracción turística, como ejemplos: Uncastillo, Daroca, Calatayud, Tarazona, etc. Parece un evento interesante.

Dentro de esta estrategia, otra posibilidad son las rutas turísticas y gastronómicas.

Primer recorrido: Huesca-Siétamo-Angüés-Sieso-Ponzano-Bespén-Adiego-Adahüesca-Radiquero-Alquézar- Colungo.

Recorrido obligado por la significación del sentir aragonés. Benabarre - Roda de Isábena – Senz – Graus.

Si bien admitimos la ayuda individual a los queseros para su instalación o mejora en el año 1988, la de la Comunidad Económica Europea, a través del FEOGA, de la Administración española y de la Diputación General de Aragón. El posible acceso actual al proyecto *Leader* completaría la oferta, pero todo puede depender de factores anuales.

Recordamos un titular del desaparecido periódico El Día, publicación de 20 de noviembre de 1988. DARLE AL QUESO, UNA OPCIÓN. Su fabricación artesanal constituiría una fuente de ingresos en las áreas de montaña.

En Aragón todavía tenemos un cofre lleno de esperanzas y riquezas. Para abrirlo necesitamos una mayor conexión entre ganaderos y queseros para compaginar la producción de carne a través de la prioridad en la venta del ternasco y la recogida de leche de oveja. La incidencia del valor de la leche en el queso es del 75 al 80 por 100, lo que quiere decir que el ganadero tiene por fuerza que estar interesado en la promoción y revalorización de estos productos.

Finalizamos con el informe del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento en los años 60, en donde destaca la importancia de la elaboración de queso procedente de leche de ovejas.



BIBLIOGRAFÍA

- Actas de las Jornadas de Cultura Islámica. Al-Andalus, ocho siglos de historia.* Editorial AL-FADILA, Toledo. 1987.
- ALBURQUERQUE, F., *La riqueza en la mano la cabra. El animal doméstico más productivo.* Casa editorial Hernando S.A., Madrid. 1960.
- ALVARADO, Hermanos. «Memoria-Dictamen Elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo». *Revista "Ile"*, Industrias Lácteas Españolas, Madrid. 1911.
- ALVARADO Y ALBO, Juan y Ventura. *Memoria sobre la Fabricación del Queso Manchego.* Asociación General de Ganaderos del Reino, Madrid. 1910.
- ALVARADO Y ALBO, Ventura. *Industrias de la Leche, Quesos y Mantecas.* Espasa Calpe, Madrid. 1928.
- ARÁN, Santos. *Quesos y Manteca. Higienización de la leche productos derivados.* Biblioteca Pecuaria Santos Arán Madrid. Alrededor de los años 20.
- ARENILLAS NIÑEZ DE LA SERNA, Victor. *De quesos y vinos.* Arnao Ediciones, Madrid. 1987
- ARROYO, Manuel y CASADO, Pedro. *La fabricación del queso según las principales obras de agricultura editadas en España en la antigüedad.* Institución Cultural de Cantabria, Santander. 1983.
- ARROYO GONZÁLEZ, M. *Fabricación y estudio del Queso de Cabrales.* Autor, Santander. 1974.
- BADÍA GUTIÉRREZ, Ramón Ibáñez y FUENTES, Abel. *Formatges Tradicionals.* Generalitat Valenciana. Conselleria D'Agricultura i Pesca, Valencia. 1987.
- BALLESTEROS MORENO, Esteban. *El Queso.* Publicaciones de la Junta Provincial de Fomento Pecuario de Salamanca, Salamanca. 1943.
- BARROSO, Gonzalo. *La industria quesera y mantequera española, técnicas modernas.* Madrid. 1934.
- BASELGA ABRIL, Carlos. "La Solana" *vida cotidiana en un valle altoaragonés.* Instituto de Estudios Altoaragoneses, Huesca. 1999. Páginas 318-319.
- BENAVIDES-BARAJAS, L. *Al-Andalus. La Cocina y su Historia. Reinos de Taifas, Norte de África. Judíos, Mudéjares y Moriscos.* Edición clásica Dulcinea, Motril. 1996.
- BENITO ARIAS, Manuel. *Estudio Físicoquímico del Queso de Ulloa.* Diputación Provincial de Lugo, Lugo. 1992.
- BÉRODIER, F., LAVANCHY, P., ZANNONI, M., CASALS, J., HERRERO, L., ADAMO, C., *Guía para la evaluación olfato-gustativa de los quesos de pasta dura o semidura.* Autores, Paris. 1997.

- BESTARD, Immaculada, BARRIO Javier, CAÑELLAS, Jaume. *Queso Mahon Menorca*. Consellería d'Agricultura i Pesca del Govern Balear, Menorca. 1994.
- CABRERA, Ángel. *Industrias de la alimentación*. Calpe, Madrid. 1923.
- CANUT, Enric. *Manual de quesos, queseros y quesómanos*. Ediciones Temas de Hoy, Madrid. 1988.
- CANUT, Enric, NAVARRO, Francesc, SANZ, Mariano, GALLARDO, Juan Antonio, GARCÍA NIETO, José Carlos y ARENILLAS, Angelines. *Quesos*. El País-Aguilar, Madrid. 1ª edición, 1992.
- CENZANO, I. *Los quesos*. AMV ediciones, Madrid. 1992.
- COLMUELA MODERATO, Junio Lucio. *Los Doce Libros de Agricultura*, Tomo I y II, fac-símil. Sociedad Nestlé, A.E.P.A., Santander. 1979.
- COMPAIRE FERNÁNDEZ, Carlos. *Quesos, Tecnología y Control de Calidad*, 2ª ed.. Ministerio de Agricultura, Madrid. 1976.
- DOBER, Wan. *La industria de la leche*. Casa editorial Araluce, Barcelona. SA.
- DOMÉNECH, Ignacio. *Los entremeses y los quesos modernos*. Biblioteca de El Gorro Blanco, Madrid. 1910.
- ECK, André. *El queso*. Ediciones Omega, Barcelona. 1987.
- ELLNER, Richard. *Microbiología de la leche y de los productos lácteos preguntas y respuestas*. Díaz de Santos, Madrid. 2000.
- ENTRAMBASAGUAS, Joaquín De. VII ciclo de conferencias técnicas. *Gastronomía del Queso Manchego*. Ministerio de Agricultura. Dirección General de Ganadería, Madrid. 1969.
- FERNÁNDEZ, Obdulio. *El grado de maduración de algunos quesos españoles*. Separata de la sesión del 29 de marzo de 1921.
- FERNÁNDEZ, Obdulio. *Las industrias de la fermentación en España*. Real Academia de Ciencias Exactas y Naturales, Madrid. 1927.
- FERNÁNDEZ-SALGUERO, José, GÓMEZ DÍAZ, Rafael. *Estudio de los Quesos Tradicionales de Andalucía*. publicaciones de la Universidad de Cordoba y obra social y cultural de cajasur, Córdoba. 1997.
- FERRI IBÁÑEZ, Ramón. *Algunas notas sobre la leche y fabricación del queso*. Junta Provincial de Ganaderos de Valencia. 1924.
- FREEMAN, Sarah. *The Real Cheese*. Little, Brow and Company, Boston. 1998.
- GARCÍA DEL CERRO, Carlos y ARROYO GONZÁLEZ, Manuel. 101 *Quesos Magistrales*. Alianza editorial, Madrid. 1992.
- GARCÍA SOLER, María José. *El Arte de Comer en la Antigua Grecia*. Editorial Biblioteca Nueva, Madrid. 2001.

- GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. *Greguerías Gastronómicas*. José Esteban, Madrid. 1989.
- HOBSON, Phyllis. *Cocina Country quesos y mantecas*. Albatros, Capital Federal, Republica Argentina. 1991.
- INC revisados por IRANOR. *Productos lácteos*. Ministerio de Comercio y Turismo. Subsecretaría de Mercado Interior. Instituto Nacional del Consumo, Madrid. 1980.
- INDO. *Guía de productos españoles con Denominaciones de Origen*. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Madrid. 1989.
- INDO. *Inventario quesos artesanos en España*. Secretaria General Técnica, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Barcelona. 1986.
- KEATING. *Introducción a la lactología* (2ª ed.). Llimusa Noriega editores, México D.F. 1999.
- KEATING, Patrick Francis. *Introducción a la Lactología*. Editorial Limusa, México D. F. 1999.
- LAREDO. *VI Feria Regional del Queso de Cantabria IV del Norte de España*. Gobierno de Cantabria, Santander. 1986.
- Larousse Gastronómico*. Planeta De-Agostini, Barcelona. 1987.
- LAVANCHY, P., BÉRODIER, F., ZANNONI, M., NOEL y., ADAMO, C., SQUELLA, J., HERRE-RO L. *Guía para la evaluación sensorial de la textura de quesos de pasta dura o semi-dura*. Inra, Paris. 1994.
- LORENZO PERERA, Manuel J. *El Queso Herreño Elaboración e Historia*. Centro de Cultura Popular Canaria, Tenerife. 1997.
- Maestrazgo, Productos del Maestrazgo*. Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo, Teruel. 1996.
- MARTÍN, Arturo. *Los quesos artesanales asturianos*. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Oviedo. 1985.
- MATALLANA VENTURA, Santiago. Hojas Divulgadoras, N° 9. *Conservación racional de la leche*. Ministerio de Agricultura, Madrid. 1947.
- MATALLANA VENTURA, Santiago. Hojas divulgadoras N° 10-52H, *La salazón de los quesos*. Ministerio de Agricultura, Madrid. 1952.
- MONTAGUT, Narciso. *Las cabras de leche y tratado completo de la fabricación de quesos de varias clases*. Librería de Francisco Puig, Barcelona. 1908.
- MORO GONZÁLEZ, Carlos. *Guía Práctica de los Quesos de España*. Club G. S. A. Madrid. 1985.
- MORO GONZÁLEZ, Carlos. *Guía Práctica de los Quesos de España*. Club G. S. A. Madrid. 1989.

- NAVARRO GARRIDO, Andrés. *Quesos artesanos de Asturias*. COASA, Asturias. 1994.
- NAVARRO LUÑO, Ignacio. *El queso artesano de Fonfría (Teruel)*. Asociación Cultural Manuela Sancho Plenas (Zaragoza). 1991
- OLIVÁN N. *Industrias de la leche*. Editorial Cervantes, Barcelona. 1930.
- ORTEGA, Simone. *Quesos Españoles*. Alianza, Madrid. 1987.
- PUENTE HERBOSO, Zacarías. *La rueda de los quesos de Cantabria*. Autor, San Sebastián. 1998.
- ROBINSON, K. R. Dairy Microbiology Volume 2 *The Microbiology of Milk Products*. Applied Science Publishers, Essex, England.
- RIGAUX, E. Pequeña enciclopedia de agricultura, N. ° 7; *La leche, la manteca y el queso*. Casa Editorial Bailly-Bailliere, S. A.. Madrid 1848.
- SÁINZ, Rufo. *Quesería moderna*. Editorial Osso, Barcelona. 1936.
- STUDD, Will. *Chalk and Cheese*. Purple Egg, Australia. 1999.
- VILLANUEVA, Inés. *Los quesos de Cantabria en la cocina*. Autora, San Sebastián. 1991.

APÉNDICE

RELACIÓN DE QUESOS ARTESANOS ARAGONESES

Zaragoza

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
<p>QUESOS EL BURGO. VILLA CORONA. Ctra. de Castellón, km 221. 50730 EL BURGO DE EBRO (Zaragoza) Tel.: (976)104031.</p>	<p>CABRA. Murciano-Granadina OVEJA. Lacaune VACA. Frisona.</p>	<p>PASTEURIZADA. QUESOS. VACA Y CABRA Bajos en sal: Burgos: 2kg; Burguitos.1/4 kg Con sal. Cincho 2kg Cabrita _ kg REQUESÓN. 1'5 kg; 1/ 4 kg ENZIMÁTICOS EL BURGO 1'1, 3, 0'6 kg Consumo preferente (P.c.p) Después de 1 año. PURO DE OVEJA EL BURGO 1'5,3 kg QUESO TROCEADO EN ACEITE DE OLIVA. (P.c.p), 1 año después de 1 año PURO DE CABRA. 1,1; 3; 2; 0'3 kg. (P.c. p.) 1 año después. QUESO DE CABRA EN ACEITE.</p>	<p>Comercial. Tel. 976 431381.</p>	<p>1988 El queso de puro cabra Ganó medalla de plata en La Alimentaria de Barcelona Cata Internacio-nal de quesos Colabora con el INAM en la formación de nuevos queseros.</p>
<p>COOPERATIVA AGERCA, S. L. TAUSTE. CINCO VILLAS Tel.: (976)854267</p>	<p>CABRA. Murciano – granadina. OVEJA. Rasa.</p>	<p>Leche cruda OVEJA. Cinco Villas. De 1,2 y 2,5kg, cilíndrico.</p>	<p>Plaza San Bruno. Los Domingos Distribuido por Luis Martínez Tel.: 976 758244</p>	<p>1992 Concurso anual de quesos de Tolosa. Val de Taiis, primer premio</p>

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
		<p>Quesicos. Oveja cruda en aceite de oliva. Pasteuriza. Cabra. Val de Taiis. 0,8kg cilíndrico. De coagulación ácida. 2kg (con moho natural) Quesicos Cabra en aceite de oliva, con Forma de bolas. Oveja pasteuriza. Queso fresco. QUITAPENAS. Crema de queso de oveja y cabra con aguardiente y vino viejo.</p>	<p>Pertenecen al grupo Cinco Villas</p>	<p>en quesos de cabra 1993 2º Concurso de quesos Euro alimentaria. Val de Taiis, premia al queso de cabra. 1995 Premio en el Concurso celebrado en San Celedoni, Cataluña</p>
<p>ARTESANOS DEL MONCAYO C/ D. Juan de Austria, S. N. Tarazona Tel.: (976)643548</p>	<p>CABRA Serrana de país Malagueña Murciano-granadina VACA. Frisona</p>	<p>Leche Pasteuriza Cabra San Prudencio _ kg Cabra-vaca. Lazos. 1/2 kg Cabra. Pasta blanda con moho externo de P. camembertii Capricho del Vispe 300g Cardelino Queso en aceite. CREMAS Ajo, azul cebolla, finas hierbas, pimienta, natural</p>	<p>Zaragoza Corte Inglés Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla Andorra</p>	

El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
<p>QUESOS LA PARDINA Ctra. Barcelona km 328 50016 Zaragoza Tel.: (976)573950</p>	<p>CABRA. Murciana VACA. Frisona</p>	<p>Pasteuriza QUESOS VACA Queso fresco Crema de nueces y aguardiente Crema de ajo y perejil. CABRA Queso fresco La Hoja Los Pilares Cubierto con: Especias o con frutos secos o con pimienta negra o con pimentón o con finas hierbas. Todos ellos con un peso de 200g . San Mauricio. Maturado con moho externo en un caso de P. camemberti y en otro con P. roqueforti</p>	<p>Tiene su comercial propia M^a. Pilar Tel. 976 573950 Zaragoza Todos los Hipermercados y Tiendas especializadas Huesca Hipermercados Aldi Barcelona Tiendas especiali- zadas. ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA New York y Atlanta</p>	<p>C de calidad</p>
<p>Doña. ROGELIA FABARA</p>	<p>CIERRA</p>			
<p>COOPERATIVA ACEBO DE MONCAYO C/ San Miguel TRASMOZ (Zaragoza) Tel.: 976 198819</p>	<p>CABRA Murciano-granadina OVEJA. Lacaune</p>	<p>QUESOS Cruda Elaboración A mano y mínimo calor Cabra Acebo de Moncayo Curado _ y 1 kg Oveja Acebo de Moncayo _ y 1 kg.</p>	<p>A la puerta de la casa Comarca del Moncayo</p>	

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
<p>QUESO ARTESANO DE LA GRANJA LOS ARCOS. HERMANOS TENA AUTABAS Ctra. Caspe- Salgua. S/N. CASPE Tel.: 976 632412- 632413</p>	<p>VACA. Frisona CABRA Murciano-granadina OVEJA. Lacaune</p>	<p>Pasteuriza QUESOS Vaca Fresco tipo Burgos _, 0,4 y 2kg., Fresco tipo Tronchón 0,4 y 2 kg Requesón 0,2 y _ kg Caprichos y aperitivos Queso en aceite. 0,5 kg Vaca y Cabra. Fresco tipo Tronchón 0,4 y 0,4x2 kg Curados y semicu- rados. 0,4, 0,8 y 2 kg. Cabra Curado, tipo Tronchón. 0,45 y 1kg Oveja. Compromiso tipo Tronchón. 0,4, 1 y 2 kg . Compromiso de Caspe. 0,4, 1 y 2kg</p>	<p>ZARAGOZA Hipercor Enrique Barriendo (En San José) M^a. Isabel Cortés (Mercado las Fuentes) TERUEL Venta en provincia</p>	<p>1993 Segundo premio Fima -93 Distintivo Europeo de la Calidad</p>
<p>EL TURRULLON ONTINAR DE SALZ ZUERA</p>	<p>NO ELABORAN QUESO</p>			
<p>QUESOS DIARTE C/ Alta s/ n 50367 Langa del Castillo. (Zaragoza) Tel.: 976 806044</p>	<p>CABRA Murciano-granadino y del terreno</p>	<p>Pasteuriza Formas cilíndricas FRESCO 400g CURADO 500g</p>	<p>A la puerta de la casa En Daroca</p>	

El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
GALINDO S. C. ERNESTO GALINDO C/ Medio, 2 ARÁNDIGA (Zaragoza) Tel.: 976 605473	OVEJA Awassi Rasa aragonesa Producción estimada de 20.000 kg/ año	Cruda Serranillas de Moncayo 1,3 kg	Comercial Luis Miguel Muñoz Tel. 976142175 649915385	
MONEGROS C/ Rosario, 13. MONEGRILLO (Zaragoza) Tel.: 976384790	OVEJA Lacaune	Cruda Semicurado Cilíndrico 1,2 kg	ZARAGOZA Bayona Torres (Lapuyade) Hnos. Andrés. (Gastón de Gotor) A la puerta de la casa y en la zona Bodegas Perdiguera Mercado Central Quesería Moreno En el Actur Carnicería Arcos	
QUESERÍA UN CASTILLO PABLO RIVED Tel.: 976 679409 En preparación MONBLAN QUESEROS ARTESANOS S. L. Paraje de Monblan Ejea de los Caballeros. (Z) Tel.: 976 660184	CABRA Autóctona y Murciana-granadina Ordeño a mano	Cruda Curado, cilíndrico 1,3 kg Pasteuriza Fresco 1,3 kg Semicurado 0,2, 1 kg	A la puerta se vende	

Huesca

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
AMADO BALLARIN ESCALONA C/ Baja, 13 SAHUN (Huesca) Tel.: 974 551340	VACA Parda Alpina Fleckwih Cruce de Frisona, Parda Schwich;	CRUDA Quesos El Benasqués con los siguientes pesos: 800g, 1000 g 1100 g	HUESCA Sabores de ayer	Medalla de Bronce 1ª Cata Internacional de quesos Alimentaria de Barcelona
ENRIQUE PLAZA SANMARTÍN C/ Benasque, s/ n SESUÉ (Huesca) Tel.: 974 553080;	VACA Parda Alpina	CRUDA Quesos con los siguientes pesos: 800 g 1000 g	A la puerta de la casa	
Quesos de Radiquero S. L. Los Meleses, s/ n. RADIQUERO (Huesca) Tel.: 974 318156	CABRA Murciana VACA. Frisona	Pasteurizada Quesos SEVIL. Cabra De 1/2, 1, 2 kg SIERRA TITO Vaca. Tipo Tronchón 1kg Tipo barra 2kg PASTA blanda Moho externo P. camembertii MASCÚN. Vaca _ y 1kg LOS Meleses. Cabra. _ y 1kg. P. roqueforti RIO VERO. Cabra. _ y 1 kg Moho interno Queso Azul. _ y 2 kg. CREMASDEQUESO: ajo, hierbas y azul.	ZARAGOZA Hipermercados Sabeco Caprabo Plaza San Bruno Los Domingos HUESCA Hipermercado Eroski Sabeco Distribuidor: Mairal. Tel. 974 311395 VALENCIA Distribuidor. Tel. 961178008	1991 1 Concurso Internacional de quesos. Bilbao Primer premio y accésit al queso de cabra de la Granja Meleses Segundo premio en quesos de corteza enmohecida al queso Río Vero de la Granja Meleses

El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
VILLA VILLERA S. C. José Luis Somada Herminia Ballestín de Angües. SIESO (Huesca) Tel. 974 260138	VACA. Frisona	CRUDA En quesos curados Pesos: 0,5, 0,8 y 1,2 kg Queso de bodega 3kg PASTEURIZADA En queso fresco y requesón Cremoso Pesan 2kg Todos tienen el nombre de Villa Villera	ZARAGOZA Para queso curado Gutiérrez Salas C/Paseo las Damas Filoxera C/ La Cadena Queso fresco, en más de 100 establecimientos HUESCA Los Aldis Barbastro Frutas Vero CATALUÑA Queso fresco y requesón.	1995 Medalla de plata al Queso fresco 1996 Medalla de plata para el Requesón 1997 Medalla de oro para el Queso fresco Medalla de oro para el Requesón 1998 Medalla de bronce para el Queso fresco 1999 Medalla de plata para el Requesón 2000 Medalla de oro al Requesón 2001 Medalla de plata al Requesón Medalla de bronce al queso curado de vaca Premio "Altoaragonés del año". 1994-97-99-2001, diploma 1995 Pajarita de oro 1996 Pajarita de plata 2000 Pajarita de bronce

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
<p>QUESOS BENABARRE GRANJA LA FONDAÑA JUAN JOSE BARO FORT POLÍGONO 10, PARCELA 13 BENABARRE (Huesca) Tel.: 974 347075 974 543373</p>	<p>CABRA Murciana y Granadina</p>	<p>PASTEURIZADA QUESOS Benabarre, tipo servilleta Varios pesos entre _ y 3 kg En preparación barra con seis meses de curación, aracterizado por conseguir unos sabores más intensos Benabarre tipo romero Pirineo, forma redonda: 250-300, 400-500 kg Forma en barra 1 kg 600 g Acepta visitas de colegios. Los invitados pueden observar todo el proceso desde el ordeño al queso terminado</p>	<p>ZARAGOZA Mantequerías Sanz Boira Jamones Gómez HUESCA BOISAN C/ Ramiro el Monje, 17 MADRID CONSORCIO DE QUESEROS ARTESANOS BARCELONA QUESERÍAS LA SEU. C/ Dagueña, 16</p>	<p>1999 Medalla de Bronce en La Seu de Urgel, al queso de cabra BENABARRE tipo servilleta 2000 Medalla de Plata para el queso de cabra BENABARRE tipo servilleta Medalla de bronce para Benabarre Romero 2001 Medalla de plata Pirineos forma redonda C de calidad</p>
<p>ANDRÉS BIELSA MIRO SARAVILLO (Huesca) Tel. 974 506285</p>	<p>CABRA PAÍS y MURCIANA</p>	<p>PASTEURIZADA QUESOS con pesos de 550-600 g Mezcla de cabra y vaca</p>	<p>A la puerta de la casa En la comarca del Sobrarbe BENASQUE Sabores de pueblo Carnicería Río BARBASTRO Bodega del Vero</p>	
<p>QUESERÍA TASTAN GISTAÍN (Huesca) Tel. 620 215604</p>	<p>VACA. Frisona</p>	<p>Pasteuriza QUESOS Quesos Chistabino Curado: de 15 días a 3 meses y con 0,7 y 1kg</p>	<p>A la puerta de la casa</p>	

El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
Ma. CARMEN PERNA DE MUR C/ Única s/ n SENZ (Huesca) Tel. 974 550186	VACA. Frisona OVEJA. Lacaune	Cruda Queso curado viejo Queso en aceite Pasteurizada Queso curado suave Queso cremoso de vaca Queso suave de oveja Queso tipo Roquefort Todos ellos a un peso de 500g	Distribuidor Comercial Pinamas 974546177	C de calidad

Teruel

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
QUESEROS ARTESANOS TRONCHÓN. Tel.: (978)178459	CABRA. Murciana y granadina OVEJA Propia del terreno Lacaune	Cruda QUESOS Queso Tronchón Oveja De agosto a final de año Cabra Pesos: 0,5 y 1,3 kg Queso en aceite de oliva. _ y 5kg .	A la puerta se vende ZARAGOZA Comercial Monreal 976 202025 TERUEL Ferjo 978833103	1993 Euroalimen- tación-93. Bilbao
Quesería SANTA BÁRBARA S, C, Polígono Industrial Las Horcas, Parcela 39 44600 ALCANIZ Tel.: (978)833045	CABRA Murciano-granadina y del terreno Vaca. Frisona	Pasteriza Vaca _ kg. Semicircular Requesón 250 g Tipo Burgos 1 y 2 kg Tipo Villalón 1'3 kg Cabra Tipo Tronchón _ kg	ZARAGOZA Comercial 976731801 Teruel Supermercado Oliva Charcutería Roque Oriols A la puerta se vende	

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
<p>SARDÓN S. C. MIGUEL GRACIA FANDOS C/ Camino de las Escaleras, 6. SAMPER DE CALANDA. Tel. 978 822515</p>	<p>VACA. Frisona CABRA Del terreno OVEJA. Lacaune</p>	<p>Pasteuriza <u>CABRA</u>. Tipo Tronchón _ y 1,1/2 kg OVEJA Cilindro y barra 2kg MEZCLA DE VACA Y CABRA _ y 1 _ kg</p>	<p>A la puerta</p>	
<p>Hnos. IGADO ORCAL. SAT 6506 Tel. (974) 820991 (974) 820575</p>	<p>OVEJA. Rasa</p>	<p>CRUDA QUESOS Los Valles 2 kg</p>	<p>A la puerta se vende</p>	
<p>JOSÉ ALFREDO ANDREU GIL. C/ Polígono Los Canales s/ n. PEÑARROYA DE TASTAVINS</p>	<p>CABRA. Sanen</p>	<p>Pasteuriza Tipo Tronchón Fresco Curado (En las dos bases del queso el grabado de las ancillas Fresco en aceite Cremas.- Fresco láctico con aceite y aguardiente anisado Parecida a los Tupi</p>	<p>A la puerta de la casa En La Iglesuela En Ejulbe En Tarragona</p>	
<p>LOS SANTANALES NAVARRO Y NAVARRO C/ Baja, 16. EJULBE (978)752612</p>	<p>CABRA. Murciana</p>	<p>Pasteuriza QUESOS FRESCO. 1kg CURADO (2 meses). 1 kg</p>	<p>A la puerta se vende Castellón Teruel Guadalajara</p>	

El queso y su ilustre familia. Los quesos artesanos aragoneses

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
QUESO DE CELADES S. L. ANTONIO ANDRÉS DE OCÓN C/ Santa Quiteria, 1. CELADAS. Tel.: 978 607440	OVEJA. Asaff	Pasteuriza. Fresco Semicurado Curado Todos 1,2 kg	ZARAGOZA Roquelín Comercial Marluca 649 915385 MONREAL DEL CAMPO Sánchez Andrés DAROCA CALATAYUD Comercial Hnos. Oliva	
SANTA EULALIA GANADERA S. C. BENJAMÍN ANDRÉS DE OCÓN. C/ Candaro Alba s/n. SANTA EULALIA DEL CAMPO. 978 860712	OVEJA. Asaff (Cruce de Awassi con macho de Milchaf)	Pasteuriza FRESCO 0,3, 1kg TIERNO 1 y 3kg SEMICURADO 1 y 3kg CURADO con 8 a 12 meses (m) 2'5-3kg RESERVA con 12 a 20 (m) 3kg	A la puerta ZARAGOZA Charcutería Bayona TERUEL Hnos. Sánchez HUESCA Abuelete	
FAMBAR S. L. C/ Altero, 29 SAMPER DE CALANDA Tel. 978 822778	OVEJA, CABRA Y VACA	CRUDA OVEJA Los Tambores 3kg Tambores en aceite de oliva MEZCLA Pañoleta. 4kg Tonelito 2,5kg Pasteuriza MEZCLA Fambar. 1 y 3kg Patamulo. 2'5kg Brazogitano 1,250kg	ZARAGOZA Corte Inglés Hipercor Rokelín TERUEL Roquelín	Años 90 Congreso Internacional de Londres Medalla de oro y medalla de bronce

RAZÓN SOCIAL	ANIMAL	LECHE	VENTA	PREMIOS
		Bajo Aragón Tierno 1kg Curado 2kg Tonelito pequeño 600g Zambomba. 1 y 3 kg, barra 2,5kg Untico Queso mezclado con aceite de oliva.		
QUESOS EL TRANCAT. C/ Prada Constitución, 1 LA CEROLLERA Tel. 649437583. Queserías en construcción. En CEDRILLAS En PERALES de Alfambra En ÁGUILAS de Alfambra En CAMARILLA	OVEJA. Asaff	Leche Pasteuriza QUESOS Curado de 1kg y forma cilíndrica		

Respuesta del académico Francisco Abad Alegría

Excelentísimo señor Presidente de la Academia; excelentísimos e ilustrísimos señores académicos; señoras y señores:

Nuestro colega, D. Pedro González Vivanco, es cumplido ejemplo de la legión de aragoneses de adopción, que fecundan la tierra aragonesa con igual trabajo y amor que quienes nacieron en ella. Ahora nos cuenta, con un estilo sin duda peculiar, cosas de los quesos artesanales de nuestra tierra, contribuyendo a exaltar lo nuestro, con el justo orgullo de quien exhibe algo bueno y meritorio y con la fina hilatura de la palabra que permite sentir un poco el autorreproche, por el menosprecio o el desconocimiento de lo propio.

Alguna saeta ha sido disparada, sin duda con la buena intención de que dé en el blanco de la reflexión y el estímulo, por el arco de nuestro colega. Muchas ha lanzado en su aragonesismo existencial, teñido de innegable galleguismo congénito, cuando luchaba desinteresadamente, afirmación que hago con conocimiento de causa, por extraña que suene, por la promoción del queso artesano aragonés desde su puesto de presidente de una sociedad de fomento *ad hoc*, que en los años noventa a su sombra nació y con su partida se sublimó.

La ritual *laudatio* que encabeza la respuesta a un discurso académico, es muy fácil con mi colega y amigo afectísimo, Pedro González Vivanco. Casado en Aragón, con aragonesa azuarina de casta, y con tres hijos aragoneses que ahora inician su camino desde la universidad para mejorar a nuestra sociedad, dicen los cabreos parroquiales que vió la luz en el año 1941, cuando Cáncer cedía el paso a Leo, en una hermosa tierra que ahora se llama en gallego O Ferrol y entonces era El Ferrol del Caudillo. Su naturaleza se curtió de modo natural, en la dura prueba que supone sobrevivir sin daño físico ni psicológico apreciable a la convivencia con tres hermanas mayores. Naturalmente, estudió en Santiago, como Picadillo. Pero no hizo Derecho, sino Ciencias Químicas. Después perfeccionó su formación en la Corte, con títulos de postgrado de química del petróleo y especialmente de Bromatología. Esta última especialidad le acercó definitivamente al mundo de la alimentación en general y de su hija mayor y bienamada, la gastronomía, a la que ya conocía, por cierto, desde largo tiempo atrás, presentada por su tradicional familia, sus rondas santiaguesas y una gloriosa afición al merodeo sistemático e inquisitivo culinario y hostelero.

Trabajó en varios departamentos de control de calidad de laboratorios farmacéuticos y de productos alimentarios y fue director técnico de calidad de Artiach. También en Aragón ha ejercido tal actividad, aun-

que dice nuestro amigo que tiene borrosos recuerdos de calidad... que nadie intentará aclarar haciendo violencia al inconsciente y el consciente.

Pero en el campo en que más fructífera ha sido la labor de Pedro, es en el de la docencia. La ha ejercitado de diversas formas, unas veces con estructura formalmente docente y otras al estilo del inmortal Paracelso, rodeado de sus amigos. En el campo más convencional, ha dictado series, muy prolongadas en el tiempo, en cadenas regionales de radio y en publicaciones de ámbito regional y nacional, contando lo mucho que sabe y lo algo que espiga en su envidiable y envidiada biblioteca, que, por cierto, comparte con inusual generosidad con quienes tenemos los anaqueles más escuálidos. Además, ha sido durante años profesor de gastronomía y cocina en ese invento de resultados desiguales que fue la Universidad Popular de Zaragoza, donde en medio de ambientes no siempre acordes con la categoría del docente, el discente recibía formación sólida, primero sobre nutrición, luego sobre cocina, después sobre gastronomía y no pocas veces sobre formas y usos sociales favorecedores de una buena relación ciudadana. Soy testigo de su cuidado exquisito al enseñar sin molestar, de su paciencia al descender a detalles de principiante y de su capacidad increíble de aguantar con rostro imperturbable y amable las noticias y afirmaciones más absurdas o disparatadas de sus discípulos, para luego enseñarles el buen camino con un magistral: Bueno, pero ¿qué te parece si probamos así?

A los amigos que tenemos el gusto de haber aprendido muchas cosas de él, nos llevaba también de la mano con un método socrático-galaico, en el que eran famosas tres expresiones que señalaban con claridad graduada dónde había que poner el énfasis de la cata o de la inspección ocular o qué rasgo era básico en la preparación, y que luego averigüé que son traducción literal de las empleadas por el juez Brillat-Savarin: prueba esto, Magnífico y Fabuloso. Oída la expresión, quedaba marcado el rumbo socrático-sensorial.

Y ahora, en un discurso documentado y bien construido, nos invita sobre la base del conocimiento, no del nacionalismo fanático e ignaro, a que podamos decir en Aragón con toda justicia y sabiendo bien de qué hablamos: - Sírvase ponernos una tabla de quesos del país. Y al hablar del país, estaremos hablando de esta parte grande de España, que llamamos Aragón.

Los pueblos viejos acostumbran a dejar huella de su devenir en forma de cuentos, leyendas, consejas, dichos y latiguillos expresivos. Siguiendo estas marcas culturales, es fácil entender la escala de valores

y el entramado de usos que los acunan en la neblina del tiempo. Pues bien, buscando citas explícitas de la pequeña o gran luna que es la leche cuajada en forma de queso, en nuestras tierras bravas y desiguales, el queso no se encuentra presente ni en forma de vestigio en las principales consejas y tradiciones; las acreditadas recopilaciones de Baselga Ramírez¹ y Domínguez Lasierra², como ejemplo de síntesis actualizadas, no citan historias ni dichos en los que el queso sea protagonista, o coprotagonista, ni siquiera actor de reparto. Pan, vino, carne, miel, frutas, agua cristalina, chacinas y dulces, salpican de realidad muchas historias viejas, pero el queso no se encuentra por ninguna parte, aunque existía, sin duda.

Las causas del olvido no son sencillas de establecer. Pudiera tratarse de un producto insólito, poco habitual entre las clases populares, y por tanto inútil como referente de realidad al delimitar en el tiempo los perfiles de una historia o un refrán. Sin embargo, las encellas queseras, testimonio añejo de costumbres y usos seculares, niegan tal posibilidad. Las láminas 179 y 180 de la circunstancial síntesis etnográfica de nuestro Julio Alvar³, muestran con descaro signos solares que impregnan la impronta del molde quesero, sin saltos sensibles desde los albores de la quesería del Viejo Continente, basada en el ganado ovino y caprino⁴, hasta nuestro inmediato pasado. Está clarísimo que una tradición ininterrumpida conduce a nuestro *caseum*, su elaboración y su consumo.

Quizá el producto no sea algo tan difundido en el empleo cotidiano, como para marcar hitos morales populares. Pero, una vez más, los hechos son tozudos en contra de tal hipótesis. Es bien conocido el empleo cotidiano del queso en los ambientes rurales más humildes, sencillamente porque era género de autoabastecimiento, aún de los más pobres; unas pocas cabras o algunas ovejas, dan de sí para el abasto cotidiano y para hacer, en el debido tiempo de destete, unos cuantos quesos que se conservarán varios meses con el concurso de la sal, dando provisión de proteínas y grasas a la familia. Séame permitido hacer una pequeña incursión en un terreno más que afín, hermano del aragonés, como es mi tierra natal de Navarra, donde la condición de Valle del Ebro es culturalmente identitaria, para explicar esto.

¹ BASELGA RAMÍREZ, M, *Cuentos aragoneses*, Zaragoza, 1946.

² DOMÍNGUEZ LASIERRA, J, *Cuentos, recontamientos y conceptillos aragoneses*, Zaragoza, 1979.

³ ALVAR, J, *Etnografía de Aragón*, Zaragoza, 1986

⁴ TOUSSAINT-SAMAT, M, *Historia natural y moral de los alimentos - 2*, Madrid, 1991.

Cuando las Cortes Generales del Viejo Reyno navarro se reunían, existía una institución tan moderna que nuestra Constitución aún no la ha inventado. Se trataba del buzón de quejas y sugerencias, donde cualquiera, firmando o anónimamente, podía depositar un memorial, o una queja o un libelo vejatorio, en la seguridad de que sería leído en público, tenido en cuenta y luego archivado, fuere cual fuere su tenor. Con el tiempo, a este ultrademocrático buzón, se le acabó llamando la ratonera, y los papeles que a ella llegaban, memoriales de ratonera. Pue bien, el inolvidable José María Iribarren, publicó un memorial de ratonera que recogía las quejas de los rurales del Reino, cuyas condiciones de vida eran en todo análogas a las de nuestro agro aragonés, de 1917, donde se detalla qué comían y vestían y cómo vivían quienes se quejaban, pidiendo alivio a sus cargas presupuestarias⁵. Al quejarse, describen los agraviados su régimen alimenticio⁶, haciendo distinción entre lo que comen los de la Ribera, la zona Media y la Montaña, lo que tiene su lógica por la dependencia directa de lo que el medio provee con lo que se puede comer. Los riberos no constan como comedores de queso en ningún momento. En la zona media, la dieta diaria es, al almuerzo una cazuela de habas sin grasa y sin aceite, torta de maíz, al postre un pedazo de pan, y los más ricos un poco de tocino, tres tragos de pitarra, algunos pocos de mal vino y los más de agua fresca, que a nadie falta; a la ley, pan sólo, o un grano de ajo crudo, y los que más, un poco de queso podrido, muy poco vino, y los más, agua fresca; a mediodía, potaje basto, torta de maíz, al postre, tajadas de pan con sardina roya en salsa de sólo vinagre, o un poco de abadejo, y los más ricos, un huevo, en tortilla, o un poco de cecina o tocino y muchos más un poco de fruta seca, los más sin vino, y los que le tienen, malo y cuasi siempre aguado; la merienda como la ley; la cena sopas de ajo, si hay pan, o cuatro hojas de berzas verdes bailando en agua, torta de maíz que te crió, dichosos los que tienen pan, dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos, mezclando patatas, atapurres de pan, u otra cosa; muchos, media sardina podrida, o un poco de queso, y muchos más, cuatro nueces, una pera, una uva, seis castañas, o nada, y el vino, lo más por el ojo. Llega el día de fiesta y la ración igual; felices los que tienen tres o cuatro tarjas para beber a escote, o probar una pinta de vino al mes o al truke con sus

⁵ IRIBARREN, JM, *El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1917*, a través de un “memorial de ratonera”, Príncipe de Viana 1956; 17: 474-486.

⁶ El memorial, que fue brindado al autor por el Dr. Floristán Samanes, catedrático de Geografía de la Universidad e Navarra, se encuentra en el Archivo General de Navarra, Sec. Agricultura, Artes, etc, año 1817, legajo 3, carpeta 14.

camaradas, y Dios te la depare buena; carne fresca el día de la mezeta, en bodas, bautizos o en entierros.

Como se ve, la cosa no puede ser más deprimente. Por lo que se refiere a la dieta de los montañeses, económica y culturalmente indistinguibles en ese tiempo de los altoaragoneses, el memorial dice que, en las montañas, todavía más miseria.

En un trabajo clásico de Satrústegui⁷, la conclusión es idéntica para la alimentación de la Montaña, aunque la fecha más reciente del muestreo etnográfico ha dulcificado un tanto los perfiles de la pobreza descrita. Y en conjunto, todo casa bien con la descripción general que ofrece Beltrán en una labor de síntesis bien aquilatada⁸.

El papel que tiene el queso, en esta dieta tremenda, que hace meditar inevitablemente sobre el abismo que separa el modo de cocinar oficializado para el momento, por los recetarios publicados y la comida popular, es decir, alimento con imposibles atisbos de gastronomía, es el de mero principio alimentario en bruto: es una reserva protéica y grasa que se toma en pequeñas porciones para complementar la dieta. Estará seco o podrido, versosímilmente en forma de queso de puchero, Ninguna elaboración, espolvoreo, lasca, viruta o fundido, hermocean la lacónica utilización del fragmento directamente mordido y deglutido. Y claro, sin descortezar; con la superficie raspada con la navaja, para quitar lo mínimo posible. Y casi siempre, consumido donde se produce o en sus aledaños, con excepciones contadas, como el famoso queso de Tronchón y poco más⁹. No es raro, así, que el cuento y la tradición recontada, no recojan el queso, como no recogen el apio, la castaña o el tomillo.

Viendo todo esto, indigna recordar el empleo ya medieval de generosas cantidades de queso en la preparación de salsas, almodrotes y cremas de los recetarios del Sent Soví, o Nola, o quienes les siguieron. Da mala conciencia pensar que las árabes almojábanas, oficialmente persistentes en la cocina popular hasta nuestros días, u otras elaboraciones de queso de origen también árabe, no se conocían probablemente ni por el nombre en los ambientes rurales populares, que tomaban un poco de queso sin denominación de origen, ni C de calidad. Que, antecedentes

⁷ SATRÚSTEGUI, JM, *Estudio del grupo doméstico de Valcarlos*, Etnología y Etnografía de Navarra 1969; 1: 115-213.

⁸ BELTRÁN, A, *Cocina aragonesa*, Zaragoza, 1985, pp. 117-122.

⁹ *íd.*

de todo ello¹⁰, ensaladas perfectamente posibles como el moritum greco-romano o delicadezas dulces y especiadas como el *hypotríma*, de igual origen, cayeran en el olvido, víctimas del hambre y la barbarie que se le asocia.

A partir del siglo XIX, primero en Francia y lentamente en sus áreas de influencia cultural, se restaura el aprecio por el queso como principio ya no meramente alimenticio, sino como elemento gastronómico importante. Aquí llegan las cosas, como es costumbre, mucho más tarde.

Actualmente, ya tenemos dos formas de gozar de nuestros quesos: la famosa tabla, una mesa repleta de quesos, organizada con orden y concierto según intensidad de aromas, texturas u orígenes, que permite degustar el producto natural, y la utilización del queso como protagonista o condimento culinario. Las noticias que se nos han dado sobre quesos aragoneses, parecen más que suficientes para estimular al disfrute y degustación crítica de todos ellos, construyendo así un gusto cada vez más afinado y, en consecuencia, una mente cada vez más despierta, más receptiva a todo tipo de artes y sensibilidades.

Por lo que se refiere a la utilización estrictamente culinaria, una vez más es encomiable la labor de recopilación del libro de cocina aragonesa actual, dirigida por nuestro colega Barbacil¹¹. En este trabajo, encontramos noticia de cómo, aún con terminología diversa de la usual en textos clásicos, los quesos de nuestra tierra se ensamblan en la construcción gastronómica, proyectando un modo de hacer cada vez más apreciable. El 4% de las recetas recogidas, tiene queso en su composición. Éstas se agrupan del siguiente modo: la porción más numerosa utiliza el queso en forma de cremas simples o compuestas con que condimentar platos de frutas elaboradas o entrantes; le sigue en frecuencia la confección de salsas o nevados generosos de queso para carnes o arroces; no faltan los rellenos de queso para carnes o verduras; se encuentran algunas ensaladas vegetales con queso a la plancha como protagonista y, finalmente, aparecen los helados de queso. Todo un muestrario con el que iluminar la mesa más exigente.

No me resisto a concluir sin citar una alabanza al queso, que encontré entre algunos apuntes que me facilitó Pedro González. En estos tiempos infaustos, dicen muchos que no más infaustos que otros pretéritos, en los que la violencia parece condición para el desarrollo de cualquier

¹⁰ TOUSSAINT-SAMAT, M, *op. cit.*

¹¹ BARBACIL PÉREZ, J (coord.), *El gran libro de la cocina aragonesa*, Zaragoza, 2000.

actividad humana, el queso resulta especialmente respetable, porque es el único alimento que no arrastra ninguna historia de terror antes de su consumo: no corta una planta, no mata a un animal, no pasa por la hoguera.

Y, en fin, que sea enhorabuena el discurso de nuestro querido colega. Que lo sea para quienes de él hemos repasado y aprendido cosas hermosas de nuestra tierra. Que también lo sea para nuestras autoridades competentes en el tema; que les ayude a discernir lo inventado de lo genuino, lo excelente de lo mediocre, y que actúen en consecuencia. Y que lo sea para Pedro González Vivanco, gallego y aragonés, estudioso y profesor, que a veces se arma un lío para decir sencillamente cosas sencillas, porque Finisterre tira mucho, pero luego se divierte como un niño con arrugas en la frente, paseando entre las maravillas de la gastronomía, esas que demuestran cómo al hombre le fue encomendado el último toque en el Jardín de las Delicias, que el Sumo Hacedor preparó para nosotros en forma de texturas, aromas y sabores, que nos recordasen que aún inmersos en la ramplonería de la vida cotidiana, estamos llamados a ver y gozar el mundo con inteligencia y creatividad.

He dicho.



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»



DIPUTACION D ZARAGOZA