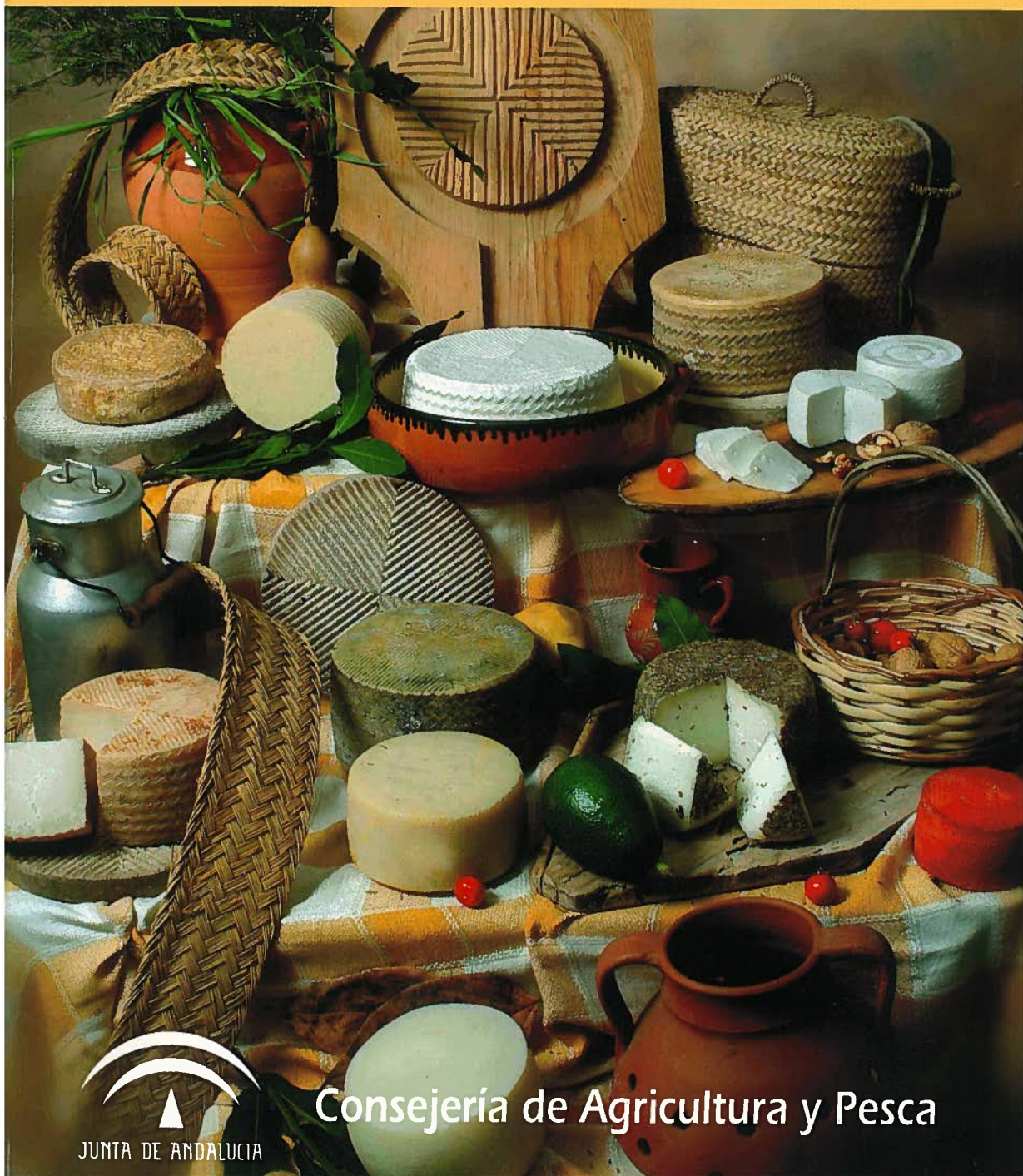


# Quesos Artesanos del Mediterráneo

Métodos de valorización y de promoción



**QUESOS ARTESANOS DEL MEDITERRÁNEO**  
**MÉTODOS DE VALORIZACIÓN Y DE PROMOCIÓN**

QUESOS ARTESANOS DEL MEDITERRÁNEO: Métodos de valorización y de promoción  
© JUNTA DE ANDALUCÍA. Consejería de Agricultura y Pesca.  
Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.  
© Autores de la versión española: J.L. Ares, A.M. Rey, J.M. Castel y P. González Redondo.  
© Autores de los textos internacionales: Miembros del proyecto MÍREDAF  
© Ilustraciones: Los autores  
Colección: Ganadería  
Serie: Industrias Agroalimentarias  
Depósito Legal: SE-3162-07  
I.S.B.N.: 978-84-8474-210-4  
Maquetación e impresión: Ideas, Exclusivas y Publicidad, S. L.

# **QUESOS ARTESANOS DEL MEDITERRÁNEO**

## **MÉTODOS DE VALORIZACIÓN Y DE PROMOCIÓN**

### **Proyecto MIREDAF:**

**Andalucía (España):** J.L. Ares, A.M. Rey, J.M. Castel, P. González Redondo, N. Chavrier, V. Fernández Cabanás, Y. Mena, F.A. Ruíz, A. Horcada y F.P. Caravaca

**Región PACA y Córcega (Francia):** M. Maurel, J.P. Dubeuf, V. Enjalbert, N. Pinelli, M. Orticoni y Kacem Boussoar

**Basilicata y Parque de Cilento y Valle de Diano (Italia):** R. Sileo, G. Ippolito, I. Ferrari, R. Soriero, J. Le Fol y R. Rubino

**Traducción al castellano:** N. Chavrier, J.M. Castel y P. González Redondo

Este trabajo ha sido realizado dentro de las actividades del proyecto MIREDAF, cofinanciado por la Unión Europea mediante fondos de desarrollo regional (FEDER) en el marco de la Iniciativa Comunitaria INTERREG III B para el Mediterráneo Occidental (programa MEDOCC), siendo cada socio integrante del proyecto responsable de los textos concernientes a su propia región. Al inicio de cada capítulo aparecen los nombres de los miembros del equipo de trabajo correspondiente al citado apartado.



A los queseros artesanos del Mediterráneo, que con su esforzado trabajo diario hacen posible que podamos llevar a nuestras mesas unos quesos que aún hoy nos traen a la memoria los antiguos sabores y aromas del campo, representación viva del patrimonio cultural y gastronómico de nuestras regiones y de sus gentes. Afortunadamente para quienes disfrutamos en la actualidad con la degustación de los quesos artesanos elaborados en el mundo rural que nos rodea, estas importantes tradiciones no solo se resisten a desaparecer, sino que se proyectan con fuerza hacia el futuro.

A las organizaciones e instituciones colaboradoras con el Proyecto MIREDAF:



El objetivo de este libro es el de mostrar, a la mayor cantidad de personas posible, las principales características de los quesos tradicionales elaborados en el Mediterráneo y que todavía hoy se hacen de manera artesana como ocurría antiguamente en muchos de nuestros pueblos.

Este es un libro en el que pasado, presente y futuro se dan la mano, ya que en el contenido del mismo aparecen reflejadas las tradiciones y oficios artesanos que siendo muy antiguos en los distintos territorios mediterráneos, forman parte al mismo tiempo del paisaje rural actual y lo que es aún más importante, que estas actividades constituyen un modelo de vida que no sólo se resiste a desaparecer sino que pretendemos desarrollarlo con fuerza en nuestras regiones en los años venideros.

La definición de los sistemas queseros artesanales existentes en el Mediterráneo, incluyendo todos los aspectos más importantes que los caracterizan, como por ejemplo las razas ganaderas, la alimentación de los animales, los útiles y lugares de trabajo, las recetas queseras, constituye una valiosa información no sólo para los propios artesanos en el afán diario de aumentar nuestros conocimientos sino también para que el público en general pueda valorar adecuadamente la calidad de nuestros productos y diferenciarlos de las posibles imitaciones existentes en el mercado.

El libro me trae imágenes de mi infancia, cuando mi padre y anteriormente mi abuelo y así otras varias generaciones de mis mayores, mantuvieron viva la tradición ganadera y quesera en mi familia, la misma realidad vivida también por otras muchas familias de la zona. Desde el amanecer, las sierras y los montes se convertían en paisajes salpicados de cabras con unos contrastes de colores que aún hoy recuerdo con nitidez. Son imágenes compartidas actualmente con mi padre, un “cabrero de toda la vida”, que provisto de sus *siñaeras*, hechas con piel de cabra para protegerse de las *fatigas* del trabajo en el monte, su *chivata* o bastón de madera, sobre los hombros el *cayao* grande del abuelo, y en la mano la *honda* con alguna piedra como *chiflío* de aviso a modo de advertencia para aquellas más *remolonas*, conducía cada día con gran habilidad las cabras para que comieran en el campo.

En estas largas jornadas de pastoreo o como decimos en la comarca de sacar las cabras a *pastear* o *carear*, mis hermanos y yo, aún niños, aprendimos de mi padre el oficio tradicional de cabrero. Aquellas primeras vivencias en el campo, con nuestras cabras *pintas* en colores negro o gris, las *rubias* de capa marrón con tonos claros, las *romeras* de coloración negra y blanca, las *jironas* marrones o negras con manchas blancas, las *mojineras* marrones con las orejas negras, las *contizonas* de capa y orejas negras o las *pintarrajás* de colores a franjas, y también algunas cabras *jarropas* de pelos largos, marcaron definitivamente mi rumbo y me llevaron a continuar con la tradición ganadera de la familia.

Cuando los chivitos recién nacidos terminaban su *encalostramiento*, se ordeñaban a mano las cabras y con la leche fresca recogida en la cántara o *lechera* de hojalata se hacía el queso en la casa con la receta antigua de mis antepasados. El cuajo se preparaba con los *cuajares* de los cabritos jóvenes sacrificados en la casa, antes de que “comieran hierba”. El *entremijo* de madera y la *pleita* o *empleita* de esparto eran los útiles tradicionales utilizados, respectivamente, como mesa de trabajo de la cuajada y como moldes para darle la forma al queso recién hecho. Los que-

esos que no se comían en la casa, se guardaban en el zurrón transportado a lomos de caballería hasta las ferias y mercadillos del pueblo para su venta. De regreso a la casa, era una buena señal cuando “el zurrón estaba vacío y el bolsillo lleno”.

Aunque la modernización del campo ha cambiado, en general, las estrategias de producción de muchas regiones, afortunadamente en nuestra comarca se conservan aún hoy muchas de las antiguas costumbres y tradiciones de mi infancia. Para que podamos defender nuestro modelo de vida en un mundo tan cambiante es necesario contar con el apoyo decidido de todas las instituciones y entidades públicas y privadas que permitan, como en el caso de este libro, dar a conocer a la sociedad en su conjunto los resultados de nuestro trabajo diario. En este sentido, el avanzar hacia una mayor información sobre los quesos artesanos nos permitiría a los productores, por una parte, competir en un mercado más transparente donde el precio se fijaría realmente en función de la calidad del producto, lo cual redundaría en mejores precios para aquellos que hagan mejor su trabajo y, por otra, también se beneficiarían los consumidores al garantizarles la procedencia y autenticidad de los quesos que han comprado.

En este sentido, la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, creada en 1998, es una entidad sin ánimo de lucro, con ámbito territorial de actuación en las ocho provincias andaluzas y cuya principal finalidad es la promoción y defensa de los quesos artesanos elaborados en nuestra región. Nuestro compromiso con el desarrollo del sector quesero regional es total y absoluto, como se ha demostrado con las numerosas actividades realizadas hasta la fecha, sobre todo aquellas dirigidas a fomentar y difundir la información de nuestros productos entre el público en general, y las dirigidas al mundo de la gastronomía donde lamentablemente los quesos artesanos aún no cuentan con una presencia importante. Como Asociación, nos alegramos de que este libro sea una realidad y esperamos que tenga una amplia difusión en la sociedad en su conjunto, culminando así nuestra participación en el desarrollo del proyecto MIREDAF. Este proyecto nos ha permitido conocer otras regiones queseras mediterráneas e intercambiar experiencias con los artesanos que también luchan cada día por defender su valioso patrimonio, pues se trata en definitiva de la supervivencia de un modelo de vida que se resiste a desaparecer. Finalmente, quiero expresar que todas aquellas iniciativas futuras que persigan estos objetivos contarán siempre con el apoyo decidido de nuestra Asociación.

*Manuel Peña Párraga*  
Presidente de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía

## PRÓLOGO

Este libro, que sintetiza los resultados del proyecto MIREDAF, pone de manifiesto la riqueza que se deriva de la leche que producen las ovejas y las cabras de la cuenca Mediterránea. Ha sido un honor para mí, como ciudadano andaluz y como profesor de la Universidad de Sevilla, que se eligiera a Andalucía como región participante en el proyecto por parte española y a la Universidad de Sevilla como entidad coordinadora del mismo.

Las misiones principales de los docentes de la Universidad son la docencia y la investigación, pero desde mi punto de vista, es importante para desarrollar de modo completo ambas actividades, el conocimiento profundo de la realidad productiva de los sectores relacionados con ellas.

Las líneas de investigación de los profesores participantes de la Universidad de Sevilla se relacionan con el análisis técnico-económico de los sistemas de pequeños rumiantes por una parte y por otra al análisis de la calidad de los productos obtenidos de estos animales. El desarrollo de este proyecto nos ha permitido avanzar en la percepción de los distintos aspectos que configuran la calidad productos lácteos, lo cual beneficiará a nuestra labor de investigación al darnos más elementos para el trabajo de investigación, principalmente en dos campos: la relación entre el manejo del rebaño y la calidad de la leche y de los quesos obtenidos, teniendo en cuenta por ejemplo el nivel de uso del pastoreo o el manejo higiénico sanitario, y las posibilidades de aumentar los márgenes económicos que obtienen los ganaderos a partir de la mayor valorización de los productos de calidad.

Por otra parte, es conveniente resaltar el beneficio que el proyecto nos ha aportado a todos los participantes al permitir establecer lazos profesionales y afectivos entre nosotros, lo cual redundará en el futuro en una mayor colaboración en las tareas de investigación y desarrollo.

Para terminar, deseo agradecer el apoyo y la colaboración a lo largo del proyecto, por lo que se refiere a Andalucía, de los profesores participantes en el proyecto, de dos personas también participantes en el proyecto pero no docentes: Nathalie Chavier (CITAGRO) y Francisco de Asís Ruiz (becario del IFAPA), de la Universidad de Sevilla como institución y de distintos organismos y numerosas personas integrados en el sector quesero artesano andaluz. No cito los nombres de estos organismos y personas porque la relación sería larga y correría además el riesgo de olvidarme de algunos. Por lo que se refiere a las otras regiones participantes, deseo agradecer todo el apoyo que hemos recibido, destacando si cupiera a los coordinadores generales, Rocco Sileo y Giuseppe Ippolito, pero agradeciendo también la muy cordial acogida que todos los participantes de todas las regiones nos han dispensado durante nuestros viajes. Agradecer finalmente, como no, el buen y paciente trabajo desarrollado por Albert Boulanger como asesor técnico y administrativo del proyecto.

*José M<sup>a</sup> Castel Genís*  
Coordinador del proyecto MIREDAF en Andalucía





# ÍNDICE GENERAL

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>13</b>
<b>2. CINCO REGIONES, CINCO TERRITORIOS</b> .....	<b>17</b>
2.1 Andalucía .....	17
2.1.1. Cifras clave de la agricultura, la ganadería y la transformación de leche ...	21
2.1.2. Medio geográfico .....	21
2.1.3. Sectores agrícola, ganadero y lácteo .....	21
2.1.4. Sector quesero artesanal .....	22
2.2. Basilicata .....	25
2.2.1. Cifras clave de la agricultura, la ganadería y la transformación de leche ..	29
2.2.2. Medio geográfico .....	29
2.2.3. Sectores agrícola, ganadero y lácteo .....	29
2.2.4. Sector quesero artesanal .....	30
2.3. Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano .....	31
2.3.1. Cifras clave de la agricultura, la ganadería y la transformación de leche ..	35
2.3.2. Medio geográfico .....	35
2.3.3. Sectores agrícola, ganadero y lácteo .....	36
2.4. Provenza-Alpes-Costa Azul .....	37
2.4.1. Cifras clave de la agricultura, la ganadería y la transformación de leche ..	41
2.4.2. Medio geográfico .....	41
2.4.3. Sectores agrícola, ganadero y lácteo .....	42
2.4.4. Sectores quesero <i>fermier</i> y artesanal .....	42
2.5. Córcega .....	43
2.5.1. Cifras clave de la agricultura, la ganadería y la transformación de leche ..	47
2.5.2. Medio geográfico .....	48
2.5.3. Sectores agrícola, ganadero y lácteo .....	48
<b>3. LAS RAZAS GANADERAS</b>	
<b>¿RAZAS LOCALES O RAZAS MEJORADAS FORÁNEAS?</b> .....	<b>49</b>
3.1. Andalucía .....	51
3.1.1. Ovino .....	51
3.1.2. Caprino .....	54
3.2. Basilicata y Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano .....	61
3.2.1. Ovino .....	61
3.2.2. Caprino .....	65
3.2.3. Bovino .....	65
3.2.4. Búfala .....	67

3.3. Provenza-Alpes-Costa Azul .....	69
3.3.1. Caprino .....	70
3.4. Córcega .....	73
3.4.1. Ovino .....	73
3.4.2. Caprino .....	75
3.5. A modo de resumen .....	76
<b>4. LOS QUESOS ARTESANALES: UN RICO PATRIMONIO A VALORIZAR .....</b>	<b>77</b>
4.1. Andalucía .....	79
4.2. Basilicata .....	91
4.3. Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano .....	99
4.4. Provenza-Alpes-Costa Azul .....	105
4.5. Córcega .....	111
<b>5. INICIATIVAS DE VALORIZACIÓN .....</b>	<b>115</b>
5.1. Estrategias y modelos de valorización .....	115
5.1.1. Una larga historia .....	115
5.1.2. La presentación de los quesos .....	115
5.1.3. Antiguos oficios artesanos .....	117
5.1.4. Las ferias .....	118
5.1.5. A la búsqueda de un modelo de desarrollo .....	120
5.2. Experiencias territoriales concretas .....	121
5.2.1. Andalucía .....	122
5.2.2. Basilicata .....	138
5.2.3. Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano .....	152
5.2.4. Provenza-Alpes-Costa Azul .....	164
5.2.5. Córcega .....	174
<b>6. LAS ACCIONES DE VALORIZACIÓN .....</b>	<b>183</b>
6.1. Las ferias .....	183
6.2. Los concursos de quesos .....	185
6.3. Las guías y catálogos .....	186
6.4. La formación .....	187
6.5. Diversos eventos .....	188
6.6. Conclusiones .....	189
<b>AGRADECIMIENTOS .....</b>	<b>190</b>

# 1. INTRODUCCIÓN

JEAN PAUL DUBEUF, JOSÉ LUIS ARES

**Cinco regiones europeas, cinco territorios mediterráneos, un solo patrimonio quesero, constituyen el alma de una cultura de larga tradición histórica.**

Se ha escrito mucho sobre el Mediterráneo, como tierra de cultivos, soleada, apasionada, pero también muy diversificada. Se habla mucho de sus productos, los cítricos, los vinos, los aceites de oliva. ¿Pero asociamos la imagen de estas regiones con los quesos?. Posiblemente, no.

Cuando contemplamos sus amplias superficies de matorrales, sus colinas áridas con perfumes embriagadores, sus sierras inhóspitas, sus fértiles deltas y valles, no podemos dejar de pensar en la imagen borrosa pero cierta de un pastor surgido de lejanos tiempos, rodeado de un rebaño multicolor de cabras pastoreando de forma dispersa o de ovejas que, unidas en grupos homogéneos, están al fondo del valle y de las vacas y búfalas, más escasas, que pastorean junto a los caminos. Entonces, nos acordamos de diversos tipos de quesos, entre otros: las *tomes* de cabra de la Provenza francesa, las *tortas* de oveja españolas, y los *pecorinos*, *ricottas* y *mozzarellas* italianos, ¡todos ellos con sus extraordinarios sabores y aromas peculiares!

No hay duda de que el Mediterráneo es una región quesera. La tradición quesera y pastoril ha contribuido a forjar la historia, los paisajes y a los propios países mediterráneos. La elaboración de quesos a la que nos referimos no se realiza en las enormes fábricas en las que existen cadenas automatizadas invadidas por el acero inoxidable, que permiten la elaboración de miles de toneladas de productos estandarizados que después son vendidos en los grandes hipermercados del mundo entero. Por el contrario, nuestra imaginación nos conduce a cuevas centenarias, a las “bories”, “casgiles”, o “bodegas” en las que, incluso en verano, cuando las temperaturas son muy elevadas, se podía almacenar la leche antes de cuajarla y dejar que liberase de manera natural todos sus aromas del campo. Nos referimos a los quesos artesanos mediterráneos y “fermiers” franceses (quesos elaborados en la propia explotación con leche procedente sólo de dicha explotación), auténticos herederos de esta larga tradición milenaria, que aún hoy sigue viva y renovada en nuestros territorios. Todo esto evoca al pasado, a los cánticos que se intercambian entre las poblaciones de un lado y otro de los valles y no podemos evitar que nos invada la nostalgia de un mundo perdido.

Sin embargo, no se trata sólo de eso!. Una tradición no es una cultura muerta, es un conjunto de prácticas que se enriquecen, se transforman, se funden con la realidad y la diversidad de nuestro mundo contemporáneo. Los quesos artesanos, extrayendo su identidad a partir de la historia de los pueblos y de los territorios, constituyen un gran patrimonio de gran riqueza, repleto de variedad, integrado por la armoniosa conjunción de los animales, los pastos y la actividad humana. Los quesos valorizan los paisajes más bellos del Mediterráneo. Las razas animales locales permiten sacar partido de la riqueza y de la diversidad de los recursos naturales de algunos territorios que durante muchos años han sido mal aprovechados.

En este sentido, promocionar y valorizar son dos palabras muy adecuadas cuando se emplean para defender las producciones de nuestros pueblos y comarcas, con ello va implícito no sólo la supervivencia de la propia economía empresarial sino también, y no menos importante, nuestra idiosincrasia, nuestras costumbres, nuestro acervo cultural, nuestro patrimonio gastronómico, en definitiva nuestras ricas tradiciones, siempre presentes en nuestras zonas rurales mediterráneas.

La defensa de nuestras tradiciones rurales requiere de la existencia de una población permanente, activa y dinámica en el campo y en nuestros pueblos y ciudades, con buena formación y aptitud para el aprendizaje, con empresarios abiertos a incorporar las innovaciones que trae el ritmo actual de progreso, pero sin olvidarnos de la presencia de aquellas pequeñas empresas artesanales, muy vinculadas al territorio, y cuyas producciones son el resultado no tanto de la tecnología sino del buen hacer de los propios artesanos, hombres y mujeres que realizan su labor diaria con ilusión y entusiasmo apostando por ese modo de vida frente a los modelos de actuación de las grandes industrias.

Afortunadamente, en la actualidad las empresas artesanales son una magnífica realidad en muchas regiones mediterráneas. Para obtener el reconocimiento y la protección de este importante patrimonio quesero y para promocionarlo y desarrollarlo, cinco regiones europeas de la cuenca mediterránea se han unido en la realización de un proyecto común (MIREDAF): Andalucía, crisol de culturas, cantada por poetas, con sus amplios espacios montañosos y paisajes adhesionados, tierra de verdes olivares donde aún hoy pastan innumerables rebaños de cabras y ovejas; Provenza-Alpes-Costa Azul, tierra de grandes trashumancias, de cumbres alpinas y colinas perfumadas, en la que las novelas pastoriles están siempre presentes, encarnadas por autores regionales como Jean Giono; las regiones meridionales de la Basilicata, antigua Lucania, y de la Campania, con el Parque Nacional del Cilento y el Valle de Diano, de rica tradición ganadera, que han mantenido su carácter rural y, Córcega, con sus montañas surgidas del mar y sus paisajes jalonados de pastores.

Dar a conocer los quesos artesanos del Mediterráneo, como se pretende con este libro, es necesario no sólo para defender estos productos en el presente, sino también para que estas tradiciones del pasado puedan asegurar su supervivencia en el futuro. Los consumidores podrán conocer la amplia riqueza del patrimonio quesero mediterráneo, haciendo un recorrido a través de las características físicas, climáticas y socioeconómicas de los distintos territorios hasta llegar a los temas más directamente relacionados con la propia actividad quesera, entre ellos los sistemas productivos, las razas ganaderas, los útiles y utensilios artesanos, las recetas tradicionales de quesos, las formas de vender y promocionar los productos.

Para los lectores de esta versión del libro en español, y especialmente para los consumidores andaluces, es justo reconocer la excelente labor desarrollada por la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía para la promoción de los quesos tradicionales de la región, productos no conocidos suficientemente a pesar de su alta calidad. Esta joven asociación tiene su sede actual en Baena, localidad andaluza ubicada al suroeste de la provincia de Córdoba, en cuya comarca el sector agrario representa el principal motor de la economía local, y aunque el olivar y el aceite constituyen hoy por hoy los pilares básicos de la agricultura de la zona, no obstante la tradición ganadera, especialmente la caprina, sigue siendo una importante realidad socioeconómica.

Esta antigua tradición de criar cabras, muy importante también en otras comarcas andaluzas, ha estado en Baena y su comarca, desde siempre, acompañada de la elaboración del queso a la manera artesanal, primero en el campo y hoy en las queserías homologadas oficialmente. Las queserías locales elaboran excelentes quesos artesanales siguiendo las recetas antiguas de la zona, con rebaños de cabras autóctonas que aún hoy podemos encontrar en régimen de pastoreo en los montes y prados, alimentándose de pastos naturales, produciendo una leche de gran calidad que unido al buen oficio de los artesanos constituyen la base para la elaboración de productos gran calidad que día a día alcanzan un mayor reconocimiento dentro y fuera de Andalucía.

Reconocimiento que recientemente se puso de manifiesto públicamente durante el Concurso de Quesos Artesanos de Andalucía y la Feria Mediterránea del Queso y la Gastronomía, eventos celebrados por primera vez en Baena, y en los que se contó con la participación de destacados especialistas y técnicos nacionales y extranjeros de los sectores ganadero y quesero, y de prestigiosos profesionales de la hostelería, críticos gastronómicos y periodistas de medios de comunicación especializados. El público asistente a la feria tuvo la ocasión de disfrutar con la degustación de los quesos artesanos de las ocho provincias andaluzas y de una amplia muestra de variedades tradicionales de las regiones italianas y francesas participantes en el proyecto MIREDAF.







## 2. CINCO REGIONES, CINCO TERRITORIOS

### 2.1. ANDALUCÍA

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY, JOSÉ MARÍA CASTEL



**Superficie total: 87.597 km<sup>2</sup>**

**Población: 7.606.848 habitantes**











### 2.1.1. CIFRAS CLAVE DE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE

En la tabla 1 se muestran los principales datos estadísticos correspondientes a estos sectores productivos en la región de Andalucía (Consejería de Agricultura y Pesca, 2003).

**Tabla 1. Principales datos estadísticos de Andalucía**

Activos agrarios totales (en número)	377.000
Superficie de pastos y pastizales (%)	16
Superficie forestal (%)	11
Explotaciones lecheras caprinas, ovinas y bovinas (número)	24.435
Explotaciones lecheras caprinas y ovinas (número)	7.840
Explotaciones caprinas lecheras (número)	6.961
Producción de leche de vaca (millones de litros/ año)	640
Producción de leche de cabra (millones de litros/ año)	253
Producción de leche de oveja (millones de litros/ año)	0,76
Establecimientos de transformación láctea (número)	236

### 2.1.2. MEDIO GEOGRÁFICO

Andalucía es una extensa región del sur de España, que ocupa el primer lugar por población y el segundo por superficie a nivel nacional. Su territorio está integrado por 8 provincias, 62 comarcas y 770 municipios. Esta región tiene una gran diversidad de paisajes, incluyendo desde las campiñas y llanuras, hasta las zonas montañosas, las costas y áreas desérticas. La Sierra Nevada, cadena montañosa oriental, presenta la mayor altitud de la España continental, predominando los municipios ubicados en zonas de sierras, montes y serranías en gran parte del territorio andaluz (400 localidades situadas a una cota superior a los 500 metros de altitud).

### 2.1.3. SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO Y LÁCTEO

Aunque el turismo es un sector muy importante para la economía andaluza, la agricultura es el segundo sector productivo por número de personas empleadas, detrás del sector servicios (turismo) y por delante de la industria. Las grandes superficies de olivar, cereales y cultivos industriales (algodón, oleaginosas, remolacha) constituyen el motor de la economía agrícola por delante del sector ganadero integrado principalmente por pequeñas explotaciones, que sin embargo tienen una gran importancia en cuanto a la vertebración del territorio y a la fijación de la población en el medio rural.

## **Quesos artesanos del Mediterráneo**

---

La producción de leche de vaca, principalmente de tipo intensivo, se destina al consumo de leche líquida (UHT) y a la elaboración de diversos productos lácteos (batidos, yogures, natas, etc.) y de quesos industriales (fundamentalmente frescos y curados de mezcla con leche de cabra).

Andalucía es la primera región productora de leche de cabra del mundo. Actualmente, en España, la producción caprina andaluza representa más del 50% del total nacional. Al contrario de lo que ocurre con la producción lechera bovina, las explotaciones caprinas andaluzas se distribuyen por todo el territorio regional, donde las cabras aprovechan mejor los recursos naturales (pastos, pastizales y matorral) de los diferentes ecosistemas así como los subproductos de diversos cultivos (algodón, leguminosas, olivo). Gran parte de la leche de cabra producida en Andalucía se comercializa a granel en mercados de fuera de la región (centro y norte de España, Francia, Países Bajos), se destina a la elaboración de quesos de mezcla o se congela en forma de cuajada destinada a la exportación.

Sólo una pequeña parte de la leche de cabra es transformada en la región por parte de las pequeñas empresas artesanas locales que mantienen así las antiguas tradiciones queseras andaluzas. Aún hoy existen numerosas explotaciones caprinas que aprovechan las superficies de monte y pastos naturales, si bien la superficie total forestal andaluza representa un porcentaje inferior al de otras regiones europeas.

Finalmente, aunque el censo de explotaciones lecheras ovinas andaluzas es difícil de estimar, debido a su inclusión en los censos caprinos y a la pequeña producción de leche de la mayor parte de estas ganaderías, no obstante se observa un interés creciente en la región por los quesos artesanos elaborados con la leche de esta especie animal.

### **2.1.4. SECTOR QUESERO ARTESANAL**

El desarrollo del sector quesero artesanal de Andalucía puede y debe contribuir a potenciar y conseguir un mejor aprovechamiento de los recursos locales de las zonas rurales más desfavorecidas.

Durante los últimos años la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía viene promoviendo diversas campañas de calidad para fomentar la implantación de sistemas de gestión de calidad certificada en las empresas alimentarias de la región. Actualmente, el listado oficial de empresas queseras elaborado por la citada Consejería no incluye aquellos establecimientos que no tienen trabajadores asalariados o cuyo volumen de facturación anual es inferior a 120.000 euros. En este sentido, se está realizando una actualización de las bases de datos de los registros públicos para incluir todas las pequeñas empresas queseras existentes en la región.

Con objeto de conocer la situación real del sector quesero artesanal andaluz, la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, joven entidad asociativa creada en 1998, ha realizado una amplia encuesta en 25 empresas de las ocho provincias de la región. Los principales resultados obtenidos en ese trabajo muestran que el 56% de los queseros utilizan la leche producida en sus propias explotaciones, y en el caso de aquellas empresas que compran leche a otros ganaderos

el 50% de las mismas proviene de explotaciones cercanas ubicadas en la misma comarca que la quesería encuestada (Rey y Ares, 2004).

La leche más utilizada en Andalucía para la elaboración de quesos es la de cabra. Otros datos de las encuestas ponen de manifiesto la importancia de las empresas queseras de pequeña producción, con sencillas instalaciones y una superficie construida entre 100 y 200 m<sup>2</sup>. La mayor parte de las queserías se localizan en las zonas rurales, muchas de las cuales se encuentran dentro de las propias explotaciones ganaderas. Las tres cuartas partes de las queserías artesanas se construyeron entre 1990 y 1995, realizando sus principales inversiones de las instalaciones y equipamiento con el apoyo económico de los fondos de la Unión Europea. En relación con el empleo generado, el 68 % de estas queserías artesanas cuentan con menos de cinco trabajadores directos, aunque también generan otros cinco empleos indirectos. Durante los últimos años ha aumentado el número de trabajadores en el 60% de las empresas encuestadas, lo cual indica una tendencia creciente de este sector productivo. Actualmente, la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía cuenta con unas 40 empresas queseras asociadas, aunque este censo está creciendo anualmente.



## 2.2. BASILICATA

ROCCO SILEO, GIUSEPPE IPPOLITO, JEAN PAUL DUBEUF



**Superficie total: 9.992 km<sup>2</sup>**

**Población: 596.821 habitantes**











## 2.2.1. CIFRAS CLAVE DE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE

En la tabla 2 se muestran los principales datos estadísticos correspondientes a estos sectores productivos en la región de Basilicata (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, 2003).

**Tabla 2. Principales datos estadísticos de Basilicata**

Explotaciones totales (número)	81.922
Superficie Agraria Útil total (Ha)	538.471
Praderas permanentes y pastos (Ha)	148.000
Explotaciones ovinas (número)	8.118
Censo ovino (número de cabezas)	335.757
Explotaciones caprinas (número)	4.467
Censo caprino (número de cabezas)	97.545
Producción de leche de oveja y de cabra (millones de litros/ año)	24
Explotaciones bovinas de leche (número)	1.100
Producción de leche de vaca (millones de litros/ año)	110
Queserías artesanales autorizadas (número)	54
Establecimientos de recogida de leche (número)	131
Queserías totales (número)	128

## 2.2.2. MEDIO GEOGRÁFICO

La región Basilicata, antigua Lucania, se compone de dos provincias, Matera y Potenza. Es una región de mediana montaña, con 79 de los 131 municipios situados a una altitud de 300 a 700 m y otros 46 a más de 700 m de altitud. Es una región agrícola con recursos industriales limitados. Su potencial natural se basa en la naturaleza y la cultura rural. La región cuenta con tres parques: el Parque Nacional del Pollino, el Parque Regional del Gallipoli Cognato y el Parque Arqueológico Histórico y Natural de las Iglesias Rupestres del Materano. En la región se produce una gran variedad de quesos tradicionales, los cuales son parte de la cultura local viva de los tres parques mencionados.

## 2.2.3. SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO Y LÁCTEO

En Basilicata predomina la agricultura familiar. La leche de vaca se exporta o se destina a la producción quesera. A pesar de su cercanía con la región de la Campania, hay pocas explotaciones de búfalas.

Las explotaciones de ovejas y cabras son pequeñas y poco especializadas (carne y leche). La leche producida se utiliza para la elaboración de quesos locales comercializados fuera de los canales controlados por la Administración aunque también existen numerosas queserías artesanales oficialmente autorizadas. Tanto las explotaciones productoras de leche como las queserías son muy tradicionales.

El sistema de explotación ganadero se basa en el pastoreo lo cual permite que se valoricen grandes superficies de pastos. El número total de explotaciones existentes en la región ha disminuido en un 50% durante los últimos 20 años, pero a pesar de ello la disminución ha sido inferior a la que ha tenido lugar en otras regiones de Italia, debido a que en Basilicata no existen otras actividades económicas sustitutivas.

### 2.2.4. SECTOR QUESERO ARTESANAL

La producción de leche de vaca es unas cinco veces superior, en volumen, a la de oveja o de cabra, pero se destina casi en su totalidad a la industria, siendo por tanto bajo su valor añadido, salvo en el caso de la leche de vaca de la raza *podólica* (de la que sólo se producen pequeñas cantidades) y que se usa para elaborar el *Caciocavallo Podólico*, que es un queso muy apreciado por los consumidores.

La producción de leche de oveja y de cabra se destina en su totalidad a la elaboración de quesos. La recogida y la transformación de la leche de ambas especies están aún poco organizadas por tratarse en su mayoría de establecimientos artesanales. Los datos oficiales de producción indican que sólo se transforman 13 millones de litros anuales en las 38 explotaciones censadas. Existen numerosas queserías pequeñas de tipo *fermier* que no están autorizadas.

Del total de los 87 establecimientos artesanales situados en la provincia de Potenza y de los 41 ubicados en la provincia de Matera, 78 queserías están equipadas según lo establecido en la normativa DPR 54/97 y otras 50 cumplen con la norma DPR 327/80. Aún existen numerosas queserías sin autorización oficial.

Uno de los objetivos prioritarios de la Agencia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA) es mejorar la calidad de los quesos y su modo de comercialización, identificar mejor los quesos para que el consumidor los pueda conocer y diferenciar y mejorar su presentación. Para ello se vienen desarrollando diversas actividades de promoción, como la *Settimana Bianca*, concursos y publicaciones, y acciones de certificación, como la denominación de origen (AOP) del *Pecorino di Filiano*, que se espera que mejoren a corto plazo la valorización de los quesos de la región. Los precios de venta siguen en general siendo bajos (10 a 12 €/kg, excepto para el *Caciocavallo Podólico* que varía de 40 a 60 €/kg).

## 2.3. PARQUE NACIONAL DE CILENTO Y VALLE DE DIANO

RAFFAELE SORIERO, JULIE LE FOL



**Superficie total: 3.120 km<sup>2</sup>**

**Población: 271.360 habitantes**













### 2.3.1. CIFRAS CLAVE DE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE

En la tabla 3 se muestran los principales datos estadísticos correspondientes a estos sectores productivos en la región del Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano, mediante encuestas realizadas en el territorio (Istat censo de la agricultura 2000, y datos Regione di Campania sobre el régimen de cuotas lecheras del año 2002).

**Tabla 3. Principales datos estadísticos del Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano**

Explotaciones agrícolas totales (número)	43.000
Superficie Agrícola Útil total (Ha)	227.358
Prados permanentes y pastos (Ha)	55.000
Explotaciones ovinas (número)	1.283
Censo ovino (número de cabezas)	32.000
Explotaciones caprinas (número)	2.758
Censo caprino (número de cabezas)	17.780
Producción de leche de oveja y de cabra (millones de litros/ año)	4
Explotaciones de bovino lechero (número)	2.941
Producción de leche de vaca (millones de litros/ año)	41
Explotaciones de búfalas (número)	197
Producción de leche de búfala (millones de litros/ año)	21,5
Establecimientos de recogida de leche (número)	44
Queserías artesanales (número)	53

### 2.3.2. MEDIO GEOGRÁFICO

El Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano se encuentra en la región italiana de Campania y se extiende desde las costas tirrenas hasta las montañas de los Apeninos situadas entre Campania y Lucania e incluye gran parte de la zona meridional de la provincia de Salerno.

El Parque ocupa el territorio correspondiente a 95 municipios, de los cuales 80 están dentro del perímetro protegido (1.808 km<sup>2</sup>) y 15 en la zona periférica (1.390 km<sup>2</sup>). Es uno de los parques nacionales más grandes y habitados de Italia.

El territorio del Parque está constituido sobre todo por montañas y colinas situadas entre la montaña y el mar, en las que se encuentran pueblos y aldeas que disponen de una importante historia y tradición. Tiene una gran variedad de paisajes, bosque, matorrales, pastos y acantilados. Los pueblos del Cilento y Valle de Diano se encuentran literalmente colgados en las montañas y colinas o extendidos en valles a lo largo de ríos o en planicies a las orillas del mar Tirreno.

La historia de este territorio constituye un testimonio permanente que revela a lo largo de los siglos la identidad de las comunidades que allí residieron: los lucanos, los griegos, los romanos, los bizantinos, los lombardos, los normandos y los sarracenos, todos dejaron huellas indelebles de sus civilizaciones, existiendo numerosas muestras de ellas, desde las tumbas de los antiguos lucanos a los templos dóricos de *Paestum*, desde las ruinas de *Velia*, a los pueblos medievales.

### 2.3.3. SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO Y LÁCTEO

La actividad agrícola del Cilento y Valle de Diano se caracteriza por un cierto dualismo estructural a lo largo del territorio. Las explotaciones modernas dedicadas a la producción lechera (de bovinos, búfalas, ovinos y caprinos) se encuentran en las zonas de planicie (Valle del Diano, Valle del Alento, llanura de *Paestum*). En cambio, las explotaciones más tradicionales, con ganadería ovina y caprina principalmente, o bovina en régimen de semiestabulación, se concentran en las zonas medias, con colinas altas (zonas internas del Cilento); mientras que la mayoría de las explotaciones intensivas modernas y especializadas están situadas en zonas de llanura, dentro de los espacios periféricos del Parque Nacional.

La leche producida se destina bien al consumo directo o bien a la transformación quesera en establecimientos medianos o grandes. Se producen quesos frescos o con un período medio de curación, tales como la *Ricotta*, la *Mozzarella*, el *Caciocavallo*, la *Scamorza*, la *Provola*, el *Canestrato*, etc.

Las zonas de colinas y montañas de la parte interior del Cilento y del Valle del Diano, pertenecen a la zona central protegida y presentan una situación muy distinta a la de las llanuras. Allí se encuentran miles de animales (ovinos, caprinos y bovinos) en explotaciones familiares llevadas de manera tradicional en régimen extensivo, utilizando pastos y con poca o nula estabulación de los animales. La transformación de la leche es artesanal y se realiza en pequeñas queserías. Los productos obtenidos son quesos frescos o curados: el *Canestrato*, la *Cacioricotta*, la *Ricotta*, el *Caciocavallo Podolico*, la *Mozzarella nella Mortella*, *Manteca*, etc.



## 2.4. PROVENZA-ALPES-COSTA AZUL

MYLÈNE MAUREL

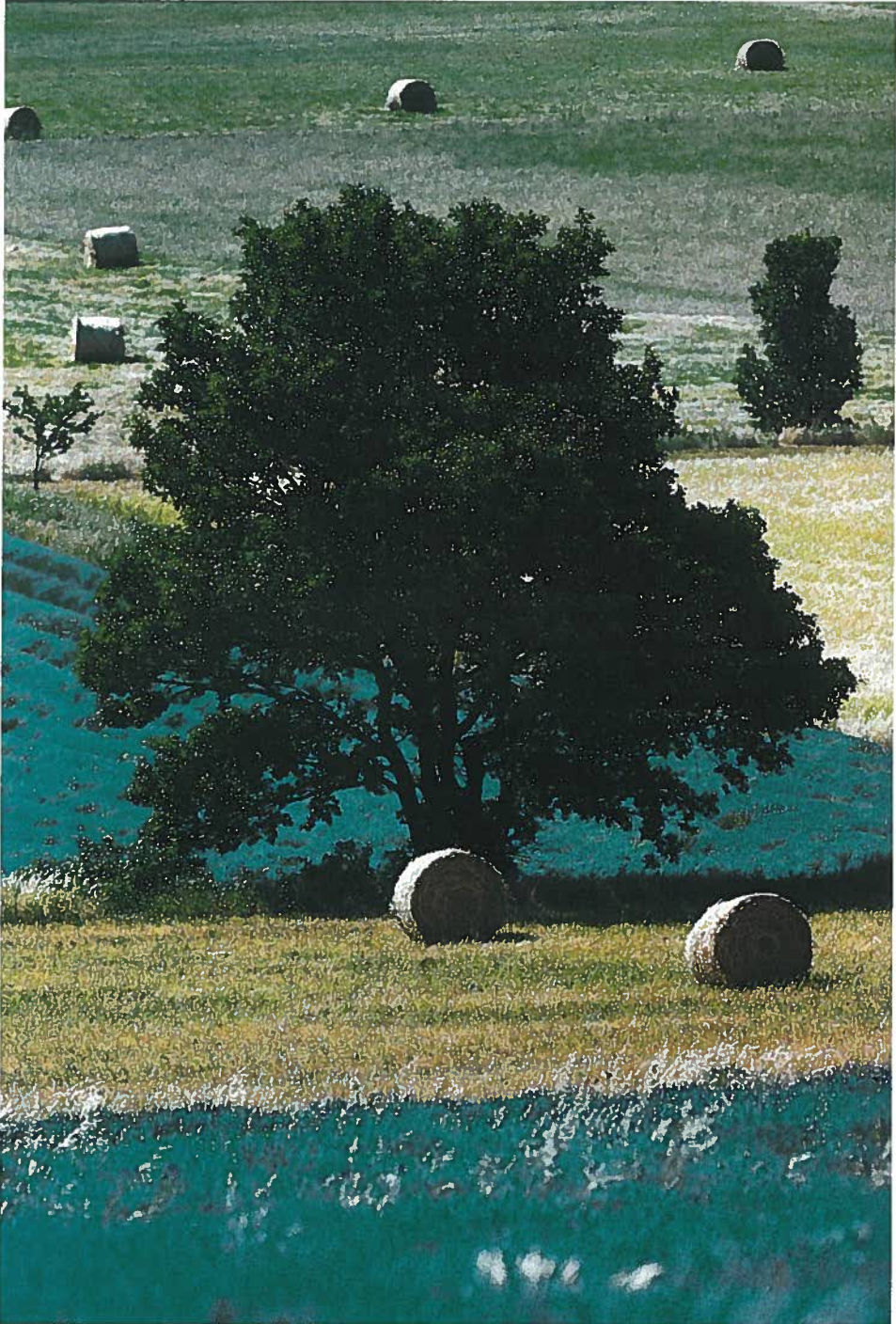


**Superficie total: 31.400 km<sup>2</sup>**

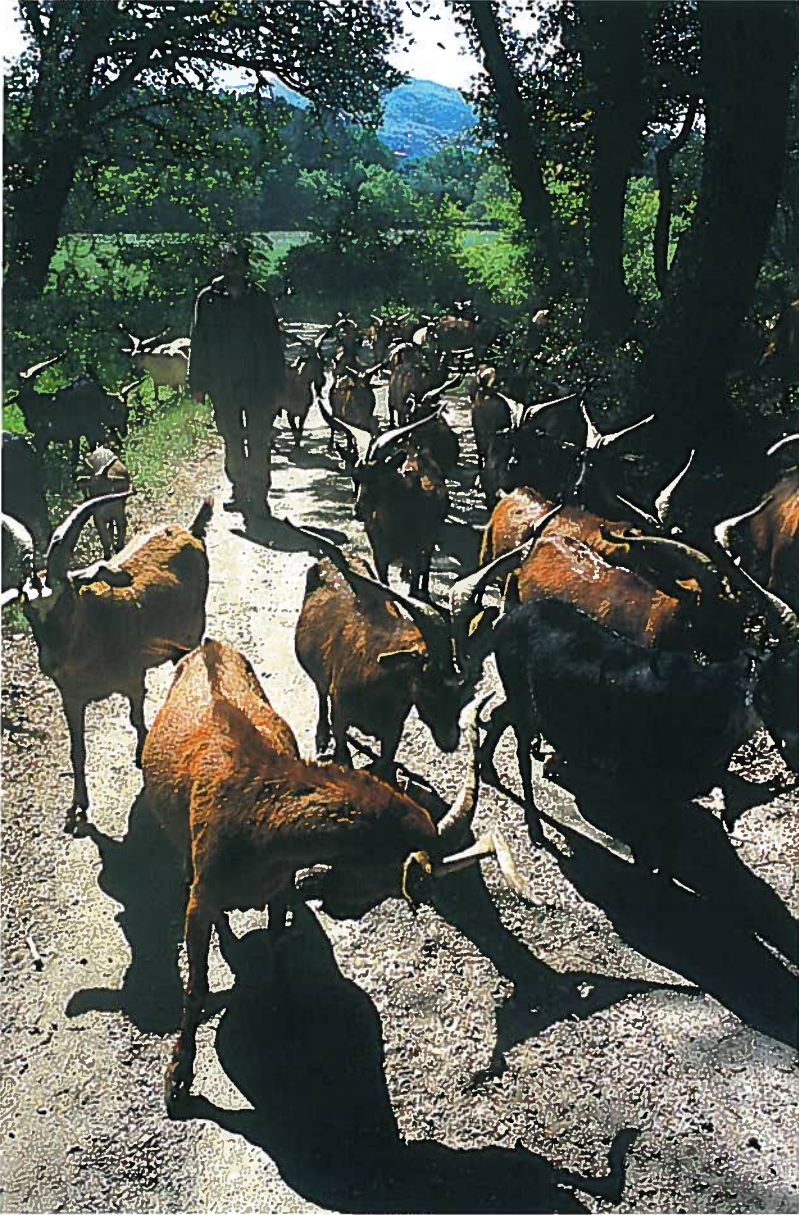
**Población: 4.500.000 habitantes**











### 2.4.1. CIFRAS CLAVE DE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE

En la tabla 4 se muestran los principales datos estadísticos correspondientes a estos sectores productivos en las regiones francesas de Provenza-Alpes-Costa Azul (Frecap, estudio sectorial 1998-2005).

**Tabla 4. Principales datos estadísticos de Provenza-Alpes-Costa Azul**

Explotaciones lecheras totales (número)	880
Explotaciones productoras de leche de vaca (número)	450
Explotaciones productoras de leche de cabra (número)	400
Explotaciones productoras de leche de oveja (número)	30
Producción de leche de vaca (millones de litros/ año)	40,7
Producción de leche de vaca tipo <i>fermière</i> (millones de litros/ año)	7,7
Producción de leche de cabra (millones de litros/ año)	12
Producción de leche de cabra tipo <i>fermière</i> (millones de litros/ año)	10
Producción de leche de oveja (millones de litros/ año)	0,5
Producción de leche de oveja tipo <i>fermière</i> (millones de litros/ año)	0,5
Censo medio caprino por explotación <i>fermière</i> (número de cabezas)	50
Volumen medio de leche de cabra transformada por explotación (l)	35.000
Censo medio ovino por explotación <i>fermière</i> (número de cabezas)	100
Volumen medio de leche de oveja transformada por explotación (l)	35.000
Establecimientos de recogida de leche de vaca (número)	2
Queserías artesanales (número)	8
Volumen leche transformada artesanalmente (millones litros/ año)	7
Queserías tipo <i>fermière</i> (número)	500

### 2.4.2. MEDIO GEOGRÁFICO

La región de Provenza-Alpes-Costa Azul es muy diversa tanto en su actividad como en su geografía. Es una región extensa y poblada. Cuenta con 6 provincias: Alpes-de-Haute-Provenza, Hautes-Alpes, Alpes-Marítimos, Bouches du Rhône, Var y Vaucluse. Tres de estas provincias son de alta o mediana montaña. Predominan las actividades con alto valor añadido como el turismo de lujo (Costa Azul, deportes de invierno y agroturismo), servicios, industrias punteras (informática, nuclear, laboratorios farmacéuticos y cosméticos).

### 2.4.3. SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO Y LÁCTEO

Los cultivos hortofrutícolas y las producciones de flores y forrajeras (llanura de la Crau) son los más importantes del sector agrícola de la región. Actualmente el precio de la tierra es muy elevado y la disponibilidad de superficies agrícolas disminuye debido a la cercanía al litoral.

En la actualidad, no obstante, aún se sigue realizando la trashumancia de rebaños ovinos de carne entre las zonas de llanura (Crau) y las zonas alpinas. Las explotaciones lecheras están muy diseminadas excepto un núcleo de producción de leche de vaca ubicado cerca de Gap, en la provincia de Hautes-Alpes. Los grandes grupos lácteos como ORLAC y LACTALIS recogen la mayor parte de la producción de leche.

### 2.4.4. SECTORES QUESERO FERMIER Y ARTESANAL

Predomina en la región el sector del queso artesanal (8 empresas) y de granja o *fermier* (500 productores). Alrededor de 200 queserías disponen actualmente de la correspondiente autorización oficial de la Unión Europea. Dentro de los quesos tipo *fermier* predominan los elaborados con leche de cabra.

Las queserías artesanales se localizan principalmente en Hautes-Alpes y Alpes-de-Haute-Provence: quesería de Col Bayard (0,8 millones de litros), quesería Ebrard (0,6 MI), SICA de Montbardon (0,7 MI de leche de vaca y de cabra), quesería de la Durance (1,2 MI), cooperativa lechera de Barcelonnette (1,2 MI), quesería de Laragne (0,7 MI), y quesería de Banon (1,2 MI de leche de cabra). La empresa "Les Capitelles" se instalará próximamente en la región para la actividad de maduración de quesos.

## 2.5. Córcega

MAGALI ORTICONI



**Superficie total: 8.680 km<sup>2</sup>**

**Población: 273.060 habitantes**











## 2.5.1. CIFRAS CLAVE DE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE

En la tabla 5 se muestran los principales datos estadísticos correspondientes a estos sectores productivos en la isla de Córcega (Insee-agreste-casgiu casanu-ilocc, 2003).

**Tabla 5. Principales datos estadísticos de Córcega**

Explotaciones agrícolas totales (número)	2.862
Explotaciones ganaderas totales (número)	1.661 (58%)
Explotaciones lecheras totales (número)	700 (25%)
Superficie Agrícola Útil total (km <sup>2</sup> )	3.081
Personas activas agrícolas (número)	4.840
Censo ovino total (número de cabezas)	148.000
Producción de leche de oveja (millones de litros/ año)	10
Censo caprino total (número de cabezas)	47.000
Producción de leche de cabra (millones de litros/ año)	3
Producción total de leche (millones de litros/ año)	13
Volumen total de leche recogida (millones de litros/ año)	8,5
Producción quesera total (tm/ año)	1.780
Queserías industriales totales (número)	18
Producción de quesos de oveja (tm/ año)	1.400
Producción de quesos de cabra (tm/ año)	80
Producción de Brocciu (tm/ año)	300
Queserías tipo <i>fermier</i> de oveja (número)	115
Volumen transformado de leche de oveja (millones de litros/ año)	1,73
Producción de quesos de oveja excluido Brocciu (tm/ año)	337
Queserías tipo <i>fermier</i> de cabra (número)	163
Volumen transformado de leche de cabra (millones de litros/ año)	2,36
Producción de quesos de cabra excluido Brocciu (tm/ año)	346
Queserías mixtas tipo <i>fermier</i> de oveja y de cabra (número)	22
Volumen transformado de leche mixta (millones de litros/ año)	0,49
Producción <i>fermière</i> de Brocciu (tm/ año)	150-250

### 2.5.2. MEDIO GEOGRÁFICO

Córcega se divide administrativamente en dos provincias: Haute-Corse y Corse du Sud. La isla cuenta con 360 municipios y presenta una gran diversidad territorial y paisajística. Existe un fuerte contraste entre los municipios del litoral con alta densidad de población, buenos equipamientos e infraestructuras y los municipios del interior rural, en vías de desertificación.

Es una región insular montañosa con una altitud media de 570 m, con territorios aislados. Córcega es la región menos industrial de Francia y la más dedicada al sector terciario, con una densidad de población tres veces inferior a la media nacional (30 habitantes por km<sup>2</sup>). El turismo y el comercio producen más de la mitad de la riqueza regional. El sector agrícola se concentra en las zonas de llanuras litorales (viticultura, cítricos, hortofruticultura, forrajes), excepto la ganadería que ocupa mayoritariamente los territorios interiores de la isla.

### 2.5.3. SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO Y LÁCTEO

El sector agrícola representa una parte mínima de la actividad económica de la isla y ocupa tan sólo el 5,6% de la población activa total. Predomina una agricultura tradicional y extensiva, con actividades ganaderas (cerdos, bovinos de carne, ovinos, caprinos para la producción quesera y apicultura) y cultivo de castaños; mientras que la agricultura más especializada, moderna e intensiva se ocupa de la fruticultura, en particular de la producción de mandarinas clementinas y de la vid. Las explotaciones ovinas y caprinas lecheras representan hoy sólo un 25% de la actividad agraria de la isla, predominando dentro del sector ganadero los bovinos de carne.

Los productos locales son el reflejo de la cultura de la isla: charcutería, quesos, mieles con denominación de origen, vinos procedentes de cepas locales con denominación de origen, harina de castaños, galletas, etc. Todos ellos se valorizan muy bien a nivel local por constituir un elemento adicional para atraer al turismo.

La instalación de jóvenes agricultores se ve dificultada por diversos problemas, entre otros, el acceso a la titularidad de la tierra, la falta de estructuración del sector y el aislamiento de las explotaciones. Además se observa un envejecimiento de la población agrícola a pesar de la existencia de algunas iniciativas para solucionar este problema durante estos últimos años.

En Córcega, la totalidad de la producción lechera se destina a la transformación quesera. Existen tres empresas lácteas que recogen más de un millón de litros cada una y quince queserías artesanales, con un volumen que oscila entre los 100.000 y 500.000 litros. El queso tipo *fermier* representa un 35% de la producción quesera total.

Córcega tiene una sola denominación de origen, el *Brocciu*, que es un queso elaborado a partir del lactosuero, muy bien valorado incluso fuera de la isla. El patrimonio quesero es importante, y tanto la Asociación Interprofesional Lechera como la Asociación de Productores *fermiers* tienen como objetivo mejorar la identificación y la valorización de las producciones queseras de la isla. En los tres últimos años, se ha observado un aumento de la demanda de quesos y un estancamiento de la producción, registrándose un fuerte aumento del precio de la leche hasta alcanzar un precio de 1,15 €/l y 0,80 €/l en las leches de oveja y cabra, respectivamente.

### 3. LAS RAZAS GANADERAS: ¿RAZAS LOCALES O RAZAS MEJORADAS FORANEAS?

JEAN PAUL DUBEUF, JOSÉ LUIS ARES

El origen de las razas animales suele ser muy antiguo y está íntimamente ligado a la historia del pastoreo, a su evolución y los intercambios que éste conllevaba entre unas zonas y otras. Las razas ganaderas de la cuenca mediterránea han sido seleccionadas por su aptitud para andar (raza ovina *Merina* y sus derivadas, y la raza bovina *Podólica*), por su doble aptitud carne/ lana (raza *Merina*), por su aptitud lechera (razas caprinas locales) y por su rusticidad, que se refleja fundamentalmente en el modo de aprovechamiento de pastos de baja calidad, la facilidad para aguantar variaciones estacionales de la dieta alimenticia y de las condiciones climáticas y en la gran resistencia a las enfermedades.

Las características genéticas de estas razas locales permiten que los animales aprovechen mejor los recursos naturales existentes en sus territorios de origen. Estas son cualidades específicas que no suelen presentar las razas foráneas. Por ello, estas razas deben mantenerse e integrarse en los sistemas de producción ganadera. La mejora genética no debe permitir que se pierdan las cualidades originales de los animales autóctonos.

¿Cuál es la importancia de las razas «foráneas»? Desde hace 50 años, los sistemas productivos son cada vez más intensivos. Los ganaderos se orientan cada vez más hacia animales más productivos. Actualmente esta tendencia está muy marcada en las regiones mediterráneas y sería poco realista pensar que se puede volver atrás, habría que evitar la pérdida del patrimonio genético de las razas locales mediante estrategias de valorización de la calidad diferenciada de sus producciones.

Desde hace muchos años vienen siendo numerosas las incorporaciones en unas regiones de animales de razas más productivas procedentes de otras regiones, tal como ha ocurrido en el ganado ovino con la raza *Lacaune* introducido en Provenza-Alpes-Costa Azul, *Assaf* y *Awassi* en España, *Sarda* en toda la cuenca mediterránea, o la raza local *Comisana de Sicilia*. En cuanto al caprino, las razas lecheras dominantes en Francia son la *Alpina*, muy extendida en Provenza-Alpes-Costa Azul, y también la *Saanen*, en otros países.

En las regiones italianas de Basilicata y Campania, la principal raza importada es la cabra *Maltesa*, pero gracias a numerosos cruces con poblaciones locales se ha adaptado muy bien a los sistemas productivos lecheros extensivos de ambas zonas. En cuanto a las razas bovinas, las razas *Pie Rouge* y *Pie Noire* son las predominantes en Francia pero, en general, están poco adaptadas y se utilizan poco para la producción de queso artesanal.

En España la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS), organización sin ánimo de lucro constituida el 15 de Mayo de 1982 por catorce Asociaciones de Ganado de Raza Pura, entidades colaboradoras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPYA), están oficialmente reconocidas para la gestión de los libros genealógicos de sus razas. FEAGAS

## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

fue reconocida oficialmente por el MAPYA como representante de las organizaciones de razas ganaderas puras ante los organismos oficiales (Resolución de 29 de octubre de 1992 de la Secretaría General de Producciones y Mercados Agrarios).

En la actualidad FEAGAS está integrada por 42 Asociaciones de Raza Pura, lo que supone el 95% de las organizaciones totales de razas puras reconocidas oficialmente por el MAPYA, agrupando en su seno a 53 razas puras de la cabaña ganadera española, entre ellas 17, 12 y 7 de las especies bovina, ovina y caprina, respectivamente.

Andalucía cuenta con varias asociaciones de criadores de razas autóctonas de las especies ovina (*Merina, Merina de Grazalema, Segureña*) y caprina (*Malagueña, Murciano-Granadina, Florida, Payoya, Blanca Andaluza*).

En relación con su aptitud para la producción de leche, las razas caprinas tienen mayor importancia que las ovinas en Andalucía en la valorización de los derivados lácteos, si bien aún coexisten en la región diferentes sistemas productivos, predominando los rebaños de razas locales de carne o de sus cruces en las explotaciones en régimen extensivo frente a los de razas lecheras seleccionadas de mayor productividad en las explotaciones semiintensivas o intensivas. En el primer caso, las razas caprinas más frecuentes son la *Blanca Andaluza* junto con las distintas agrupaciones serranas y costeñas; mientras que en el segundo caso predominan los rebaños de las razas *Malagueña, Murciano-Granadina, Florida* y *Payoya*, si bien existen algunas zonas donde aún se pueden encontrar animales de estas últimas razas de aptitud lechera en explotaciones extensivas y semiextensivas aunque tienden a desaparecer progresivamente.

Las principales razas caprinas andaluzas, tanto por número de animales como por aptitud lechera, son la *Murciano-Granadina* (153.000 cabezas) con una producción lechera media de 497 litros, presente sobre todo en Granada y Almería, pero también en otras provincias como Jaén y Córdoba; y la *Malagueña* (137.000 cabezas) con una producción lechera media anual de 481 litros, principalmente en la provincia de Málaga, pero también al oeste de la provincia de Granada y en las provincias de Córdoba y Sevilla.

Finalmente cabe plantearse: ¿Reforzar o no la importancia de las razas locales?. Sí, sin duda, ya que a pesar de las tendencias descritas anteriormente, las razas autóctonas tienen actualmente una importante presencia en las cinco regiones del proyecto MIREDAF, existiendo una estrecha relación entre la calidad diferenciada de los quesos artesanos locales y la implantación de éstas en los respectivos territorios mediterráneos.



### 3.1. ANDALUCÍA

JOSÉ LUIS ARES, JOSÉ MARÍA CASTEL

#### 3.1.1. OVINO

En la parte occidental de Andalucía las principales razas ovinas locales son la *Merina*, tanto como raza pura en la comarca de Los Pedroches (norte de la provincia de Córdoba) como la *Merina de Grazalema*, variedad más difundida en las zonas de sierra (serranías de la provincia de Cádiz). En la parte oriental, se encuentran numerosos rebaños ovinos de la raza Segureña (provincias de Almería, Granada y Jaén). Aunque estas tres razas ovinas autóctonas de Andalucía son fundamentalmente de aptitud cárnica, sin embargo después del destete de los corderos las ovejas se ordeñan durante 3 a 5 meses destinándose la leche obtenida a la elaboración de quesos artesanos de gran calidad (variedades de quesos de *Grazalema*, *La Calahorra* y *Los Pedroches*).

#### RAZAS OVINAS

*Merina*



Figura 1. Oveja Merina.

El origen de la raza *Merina*, de gran rusticidad y capacidad de adaptación a distintos medios, se remonta hasta tiempos remotos, llegando ya a representar hace muchos siglos un capítulo muy importante en la historia socioeconómica de España, principalmente por su alta especialización para la producción de lana, cuya excelente calidad de vellón la convirtió en una raza muy apreciada a nivel mundial. En la actualidad sigue siendo la raza ovina más difundida en el mundo, con un censo superior a los 220 millones de cabezas, que representa más del 20% del total mundial, cifra que supera el 30% si se consideran las razas derivadas del tronco merino, entre ellas las *Corriedale*, *Ile de France*, *Polwart*, *Columbia*, *Targnee*, *Panamá*, *Merilin*, *Ideal*, etc. (web Asociación de Criadores de Ganado Merino, 2006).

En España, la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino que es la entidad encargada de velar por la pureza y selección de esta raza y de promover su expansión, fue constituida el 6 de diciembre de 1975, y tras la reforma de sus estatutos (23 de junio de 1977) fue reconocida oficialmente por el MAPYA como entidad colaboradora para la gestión del control del Libro Genealógico en todo el territorio nacional.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

Las principales características raciales de estos animales es que tienen una cabeza ancha y corta, una línea fronto-nasal con ligera depresión y órbitas poco salientes. Su cuello es corto, el tronco de longitud media, la espalda redondeada y bien proporcionada y las extremidades vigorosas con articulaciones amplias y pezuñas fuertes.

De una orientación originaria casi exclusivamente a la producción de lana, la aptitud cárnica ha pasado a tener gran importancia tanto por los bajos precios de la lana en el mercado mundial como por las propias cualidades fisiológicas y productivas de la raza *Merina*, capaz de dar dos partos anuales o incluso tres cada dos años. Sin embargo, en algunas zonas del sur de España, como ocurre en Andalucía y Extremadura, la producción láctea de esta raza va cobrando cada vez más importancia, debido principalmente a la excelente aptitud quesera de la leche obtenida en estos rebaños ovinos. En Andalucía, los rebaños de raza *Merina* predominan en la parte occidental de la región, especialmente en la provincia de Córdoba y, en menor medida en Huelva y Sevilla, donde abundan las explotaciones extensivas que ordeñan las ovejas estacionalmente. En la comarca de Los Pedroches, al norte de Córdoba, se elabora un queso madurado de oveja *Merina* (o *Merina de los Pedroches*) de gran calidad muy demandado actualmente por los consumidores.

### **Merina de Grazalema**



Figura 2. Oveja Merina de Grazalema.

Se trata de un animal de perfil subconvexo, de proporciones longilíneas y un peso aproximado de 45-55 kg en las hembras y entre 75 y 85 kg en los machos. El principal sistema de explotación es el extensivo, aprovechando los recursos naturales de la zona. Suelen ser frecuentes las explotaciones extensivas en las que aparecen ovejas de esta raza junto con otras especies ganaderas como el caprino, el porcino (tronco ibérico) y el vacuno. También son frecuentes los rebaños con ovejas cruzadas con *Merinos Precoces*. En el año 2001 se constituyó la Asociación de Criadores de la Raza Ovina *Merina* de Grazalema, encargada de velar por su pureza y protección.

### Segureña



Figura 3. Oveja Segureña.

Las ovejas de raza Segureña, cuyo nombre se debe a la sierra y río Segura, tienen una elevada rusticidad y altos niveles productivos, y puede vivir en medios inaccesibles para la especie ovina, como ocurre en algunas zonas áridas de Andalucía oriental, con un clima continental riguroso y extremado y una escasa y mal distribuida pluviometría (próxima a los 350 mm), donde a menudo subsisten muchos de estos rebaños con una alimentación escasa debido a que el período vegetativo de los pastos se reduce a unos pocos meses al año.

Este medio difícil, que no permite el desarrollo de otras actividades ganaderas, unido a los buenos niveles de producción de esta raza, ha permitido mantener su pureza hasta la fecha, siendo la Asociación Nacional de Criadores de Ovino Segureño la entidad encargada de su promoción y control (web ANCOS, 2006).

Esta raza que en general se considera de aptitud fundamentalmente cárnica, especializada en la producción de corderos de gran calidad, que se suelen sacrificar a pesos que oscilan de 24 a 30 kg y cuyas canales son muy demandadas en los mercados de Cataluña y Levante; sin embargo, tiene un potencial lechero nada desdeñable como lo demuestran los resultados obtenidos tras muchos años de investigaciones en la Finca Experimental Los Morales en Huéscar (Granada), contrastados con datos de varios rebaños de la zona y de otras localidades andaluzas que ponen de manifiesto como la producción estacional de leche para la elaboración de quesos artesanos puede suponer unos ingresos importantes de cara a asegurar la futura rentabilidad de estas explotaciones ovinas en Andalucía (Cruz y Ares, 1988-1995).



### 3.1.2. CAPRINO



Figura 4. Cabras de raza Payoya en pastoreo.

Gran parte de la cabaña caprina de Andalucía está integrada por razas autóctonas de la propia región: *Malagueña*, *Murciano-Granadina*, *Florida*, *Payoya*, *Blanca Andaluza*. Estas razas y otras agrupaciones raciales y sus cruces producen anualmente más del 50% del total de leche de cabra de España, presentando Andalucía un censo conjunto aproximado de unas 590.000 cabezas de la especie caprina y una producción anual de leche que supera los 250 millones de litros (CAP, 2006). Todas estas razas caprinas cuentan con las correspondientes asociaciones de criadores de animales selectos.

La raza *Malagueña*, con un censo cercano a las 290.000 cabezas y una producción anual de leche de 117 millones de litros, es la más importante en Andalucía, seguida en orden decreciente por la *Murciano-Granadina*, con 134.000 y 62 millones de cabezas y litros de leche anuales, respectivamente. Entre las otras razas caprinas autóctonas de Andalucía, que cuentan con menores censos que las anteriores, destacan la *Payoya*, *Florida*, y *Blanca Andaluza*. La población caprina *Serrana* es una agrupación racial presente en muchas zonas de la región desde muchos siglos atrás, existiendo en la actualidad numerosos rebaños en las sierras de la provincia de Huelva y en el norte de Sevilla.

En relación con la estructura de las explotaciones caprinas andaluzas, son mayoritarios los rebaños con animales de una sola raza (55%), principalmente en la provincia de Málaga (el 84%

de *Malagueña*) y en la Sierra de Cádiz (el 72% de *Payoya*). Asimismo, son mayoritarias las explotaciones caprinas con una o dos razas autóctonas en la provincia de Sevilla (principalmente raza *Florida*). Por el contrario, la mayor diversidad racial se encuentra en la provincia de Huelva y en la zona oriental de Andalucía, con un 46% de los rebaños caprinos constituidos por varias razas y sus cruces.

### RAZAS CAPRINAS

#### *Murciano-Granadina*



Figura 5. Cabras Murciano-Granadinas.

Es una raza altamente especializada en la producción lechera, cuyo nombre compuesto se debe a las provincias españolas de procedencia, Murcia y Granada. Aunque la mayoría de las explotaciones de esta raza se localizan en los sistemas semiextensivos e intensivos del sur de España, principalmente en Andalucía, también se encuentran numerosos rebaños en el resto del territorio español, así como en diferentes países de América, África y Oriente Medio, gracias a sus excelentes cualidades lecheras y a su buena adaptación a las condiciones climáticas adversas (Fuentes García y col., 2000; ACRIMUR, 2002).

Los animales de esta raza se caracterizan por su perfil subcónico, proporciones de tamaño medio y una morfología longilínea. Presentan una capa uniforme, de color negro o caoba con mucosas oscuras o sonrosadas, respectivamente.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

Dentro de sus mejores aptitudes y cualidades destaca su gran capacidad de adaptación a diferentes condiciones climáticas (humedad y temperatura) y sistemas de explotación. Tiene un gran potencial productivo, alcanzando las cabras en control lechero valores medios de 537 litros de leche en 210 días de lactación, con un contenido de 5,31% de grasa, 3,60% de proteína y 14,27% de extracto seco total. Asimismo, tienen una alta calidad otras producciones de esta raza de gran demanda en el mercado, como la carne de cabrito lechal amamantado con leche exclusivamente (alcanzando un peso de 8 a 10 kg en 25 a 30 días), los productos lácteos (quesos, cuajadas yogures) y las pieles y cueros.

### Malagueña



Figura 6. Cabra Malagueña.

Aunque es una raza autóctona andaluza originaria de la provincia de Málaga a la que debe su nombre, sus rebaños también se extienden por las regiones de Andalucía oriental (Almería y Jaén) y occidental (Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla), así como en el norte de África. Si bien hace años era frecuente encontrar rebaños de esta raza en numerosas explotaciones semiextensivas e incluso extensivas de Andalucía, en cambio actualmente abundan los sistemas semiintensivos con una tendencia creciente a la intensificación. La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña es la entidad encargada de velar por la pureza de esta raza (Fuentes García y col., 2000).

Esta raza se caracteriza por animales de perfil subconvexo, porte longilíneo y gran tamaño (60 a 75 kg en los machos y 45 a 60 kg en las hembras); su cabeza es triangular y su capa es de color marrón de intensidad variable, desde el rubio muy claro al retinto.

Es una raza muy lechera, con producciones medias de 450 litros por lactación e incluso superiores en animales seleccionados. Las mayores parideras se concentran en los meses de otoño e invierno, con unos índices de prolificidad de 1,8 a 2 cabritos por cabra. Las cabras tienen una alta precocidad sexual. Entre sus principales producciones destacan la carne de cabrito lechal amamantado con leche exclusivamente (peso de 6 a 12 kg entre los 20 y 60 días), y de animales adultos (20 a 25 kg), así como la leche para la elaboración de quesos artesanos y otros derivados lácteos (cuajadas, yogures, postres).

### Florida



Figura 7. Cabras de raza Florida.

Esta raza autóctona, de protección especial, tiene su origen en la década de los años veinte del siglo pasado, cuando se introdujeron en algunas poblaciones caprinas de tipo alpino pirenaico situadas en el valle del río Guadalquivir animales seleccionados para la producción lechera (sangre anglo-nubiana). Aunque la mayor parte de los rebaños se localizan en la provincia de Sevilla, actualmente también se encuentran explotaciones de esta raza en las provincias de Córdoba y Huelva. En la zona geográfica de origen predominan los rebaños con animales más homogéneos, mientras que en las otras zonas son abundantes los rebaños de cabras cruzadas con otras razas de aptitud lechera. Durante los últimos años, se ha incrementado el censo de esta raza, existiendo en la actualidad unas 50.000 cabras reproductoras. La entidad encargada de la protección de esta raza es la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Raza Florida (ACRIFLOR, 2002).

Si bien predominan las explotaciones semiextensivas con diversos grados de tecnificación, actualmente se aprecia una cierta tendencia a la estabulación de estos animales, debido principalmente a la mayor intensificación de los cultivos y a la limitación de su capacidad de movimiento por los nuevos usos del suelo.

La raza se caracteriza por animales de perfil convexo, de proporciones longilíneas y cabeza proporcionada bien insertada en el cuello. En los machos la cabeza es más voluminosa, arqueada y menos estilizada que en las hembras. Generalmente, tienen un pelo corto y fino, con una

## Quesos artesanos del Mediterráneo

capa *florida* característica moteada en blanco sobre fondo rojo (*salinera*) o moteada en rojo sobre fondo blanco con variaciones desde el rojo claro al caoba; en ocasiones puede aparecer un moteado en negro (*estorninos*) o incluso ser la capa totalmente roja.

Respecto a algunos de sus caracteres reproductivos hay que destacar que las tasas de fecundidad oscilan bastante entre las cubriciones de marzo (60-70%) y las de octubre (superior al 90%), la prolificidad de las cabras multiparas varía de 1,6 a 2,0 cabritos y la duración media de la gestación es de unos 150 días (Peña Blanco y col., 1999; Fuentes García y col., 2000).

Las producciones de esta raza varían bastante según los sistemas de producción, oscilando desde los 554 litros de los sistemas semiextensivos medidos en 280 días de lactación, (incluidas las cabras primíparas) hasta los 750 litros en estabulación durante 300 días de lactación (incluidas también las cabras primíparas), con un solo ordeño en ambos sistemas. La composición media de la leche alcanza porcentajes de 5,21% de grasa y 3,22% de proteína. El peso medio de los cabritos al nacimiento es de unos 3,5 kg (hembras y machos). La leche de las cabras de esta raza se destina fundamentalmente a la elaboración de quesos y otros derivados lácteos artesanos.

## Payoya



Figura 8. Cabras de raza Payoya.

Esta raza autóctona andaluza, también conocida como *Montejaqueña*, está actualmente catalogada en peligro de extinción. Aunque tradicionalmente los rebaños se han localizado en las zonas de los parques naturales, Sierra de Grazalema (provincia de Cádiz) y Serranía de Ronda (provincia de Málaga), principalmente en sistemas de producción extensiva, también se han extendido por los municipios montañosos de la denominada *Ruta de los Pueblos Blancos* (provincias de Cádiz, Málaga y Sevilla). Existen actualmente unos 6.800 animales censados, predominando el régimen



## Las razas ganaderas: ¿Razas locales o razas mejoradas foráneas?

de explotación semiextensivo, con un aprovechamiento importante en la dieta de los recursos naturales de la zona de producción. En 1995 se constituyó la Asociación de Criadores de Ganado de la Raza Caprina Payoya, con los objetivos de conservar, mejorar y fomentar esta raza (Fuentes García y col., 2000; ACAPA, 2002; González Casquet y col., 2002).

Los animales tienen un perfil variable de subconvexo a recto, con proporciones longilíneas y unos pesos que oscilan entre 70 y 75 kg en las hembras, y de 90 a 100 kg en los machos. Tienen una cabeza de tamaño medio y forma troncopiramidal; su tronco es de gran longitud y presenta fuertes extremidades. Generalmente, los animales tienen una capa policromada rica en tonalidades y matices (floridas, nevadas, cárdenas, berrendas, coloradas, negras, rubias, blancas, etc.), predominando las capas tricolores seguidas de las bicolors y, muy raramente, las monocolors. La piel es fina y pigmentada, de pelo corto y fino en las hembras y más vasto en los machos.

Respecto a las producciones de esta raza hay que destacar que la cantidad media de leche obtenida por cabra y año es de 414 litros, registrándose cifras más altas en primavera que en invierno, con porcentajes del 75 y 25% de las explotaciones, respectivamente, debido a la influencia negativa de la climatología invernal en su ámbito geográfico y a que las parideras se concentran fundamentalmente en otoño (a partir de octubre), consumiéndose la leche por los cabritos (el primer mes) y por los animales para recría (dos meses siguientes). La edad media de las cabras al primer parto es de 13,7 meses y la primera cubrición de los machos se sitúa alrededor de los 6 meses. Los índices reproductivos de los rebaños arrojan unas cifras medias de 1,58 y del 95% para la prolificidad y fertilidad, respectivamente.

### Blanca Andaluza



Figura 9. Cabra Blanca Andaluza

Es una raza autóctona considerada en peligro de extinción, que actualmente se encuentra en franca regresión. Aunque las explotaciones se localizan mayoritariamente en el territorio de Andalucía, principalmente en las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba, Jaén y Granada, esta raza también se extiende a las regiones de Castilla-La Mancha (Albacete y Ciudad Real) y Extremadura (Badajoz). Dada la aptitud cármica de esta raza predominan las explotaciones en régimen extensivo, donde los animales permanecen en el campo gran parte del año. Esta raza ha tenido distintas asociaciones provinciales en Andalucía que constituyeron hace unos años la Asociación Nacional, entidad encargada actualmente del Libro Genealógico (Fuentes García y col., 2000).



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

Los animales presentan un perfil convexo, con proporciones longilíneas y pesos variables entre 85 y 100 kg en los machos y 60 a 65 kg en las hembras. La capa es uniforme de color blanco o blanco-cremoso, de pelo corto y fuerte en los machos. Tienen una cabeza robusta, y el cuello es corto y potente en los machos y alargado en las hembras; su tronco está bien desarrollado y las extremidades son fuertes y largas.

Aunque al igual que ocurre con los rebaños caprinos de la Agrupación Serrana, la producción más importante de la raza *Blanca Andaluza* es la carne, obteniéndose chivos que pueden alcanzar los 25-35 kg de peso (a los 5 meses); sin embargo, existen algunas zonas de Andalucía (Huelva, Córdoba y Sevilla) donde con la leche del ordeño estacional (3 a 5 meses) de estas cabras se elaboran quesos tradicionales de alta calidad. En Archidona, provincia de Málaga, existe actualmente una quesería artesanal que elabora quesos de gran calidad con la leche de su propio rebaño de la raza *Blanca Andaluza*.

## 3.2. BASILICATA Y PARQUE NACIONAL DE CILENTO Y VALLE DE DIANO

ROCCO SILEO, GIUSEPPE IPPOLITO, RAFFAELE SORIERO, JULIE LE FOL

En las regiones italianas de Basilicata y el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano, tienen gran importancia las razas locales ovinas (*Gentile de la Puglia y Basilicata*, *Leccese*, *Altamura*) y sobre todo las caprinas (*Garganica*, *Jonica*, *Cabra Cilentana*). En cuanto a la especie bovina, las razas locales son minoritarias y son fundamentalmente la *Podólica* y la *Pezzata rossa*; también hay rebaños de búfalas, cuya leche se destina a la elaboración de las famosas *mozzarellas*.

### 3.2.1. OVINO

#### RAZAS OVINAS

##### *Gentile de la Puglia y de la Basilicata*



Figura 10. Oveja *Gentile*

Esta oveja es de tamaño medio con un peso de los adultos de alrededor de 70 Kg en el caso de los machos y 40-45 Kg en el de las hembras. Tiene el vellón blanco con lana fina que cubre totalmente el tronco (incluido el vientre), la cabeza y los miembros anteriores hasta la rodilla y los posteriores hasta el corvejón. La cabeza tiene el perfil rectilíneo o ligeramente convexo con cuernos duros en espiral los machos y cuernos de perfil recto las hembras.

La aptitud principal de esta raza es la producción de lana y la leche obtenida después del destete del cordero cuando tiene 30-35 kg y la producción de la carne que suministra el cordero del tipo *agnello* que pesa unos 10-11 kg cuando tiene un mes y unos 20-22 kg cuando tiene 90 días; la proporción de

gemelos en las parideras alcanza el 15%. La lana de estos animales que, antes de la crisis de los últimos años, se consideraba de las mejores entre los merinos extranjeros, se obtiene a partir de un esquilado anual alcanzando producciones máximas de 6-7 kg en los machos y de 3-3,5 kg (con máximos de 4,5-5 kg) en las hembras. Esta raza de ovejas se explota en la campiña, zonas de colinas y de montaña, en estado semisalvaje permanente y con trashumancia sobre todo en los rebaños medianos y grandes. El censo actual alcanza las 300.000 cabezas. La orientación general es la mejora de su aptitud para la producción de carne intentando conservar la calidad de la lana.

### La Cabra Cilentana



Figura 14. Cabra Cilentana.

En el Parque Nacional del Cilento habita una población caprina criada con frecuencia con métodos todavía tradicionales: la Cabra *Cilentana*. El registro genealógico de esta población se instituyó hace algunos años y cuenta con unos 5.000 ejemplares distribuidos en unas 90 explotaciones, clasificables en tres diferentes tipos genéticos: negra, leonada y gris.

La potencialidad productiva y el aspecto fenotípico de estos animales son distintos entre las tres variantes que caracterizan esta población racial: la leonada y la gris, con ubres más desarrolladas, evidencian una mayor aptitud para la producción lechera y además están mejor adaptadas a la utilización de pastos con presencia de zarzas y arbustos espinosos. La negra, por el contrario, presenta ubres más reducidas y está adaptada fundamentalmente a la utilización del matorral mediterráneo y de los pastos pobres y tiene además una mayor aptitud para la producción de carne.

Las variantes leonada y gris se encuentran principalmente en las zonas de colinas bajas, caracterizadas por pastos más productivos y más fácilmente accesibles, mientras la negra está presente por doquier y sobre todo en las zonas de alta colina y de montaña en las áreas con matorral mediterráneo cuyos pastos son de más difícil acceso y menos productivos. A menudo, en la misma explotación, se crían simultáneamente animales de los diferentes subgrupos que con frecuencia están cruzados entre sí.

Tradicionalmente la Cabra *Cilentana* se explota en pastoreo durante todo el año y recibe en los apriscos, en función de la situación climática, heno polifito. Solamente durante la lactación es usual suministrar una mezcla de materias primas (cereales y leguminosas) casi siempre producidas en la propia explotación. Las características productivas de las cabras *cilentanas* en comparación con los ejemplares de las razas seleccionadas, resultan bastante inferiores; pero sin embargo tienen a su favor una marcada adaptabilidad al medio incluso en contextos edafoclimáticos desfavorables, caracterizados sobre todo por unos escasísimos recursos alimentarios en el campo.

### 3.2.3. BOVINO

#### RAZAS BOVINAS

##### *Podólica*



Figura 15. Vaca *Podólica*.

Es una opinión ya aceptada que el bovino de raza *Podólica* desciende del *Bos primigenius* o *Uro*, el primer bovino del que tenemos referencias históricas, de gran tamaño corporal, y cuya domesticación se cree que tuvo lugar en Medio Oriente hace unos seis milenios. Existen teorías contradictorias sobre la difusión de esta especie; según una de ellas habría sido introducida en Italia tras las invasiones bárbaras y más precisamente hacia el año 452 dC tras la llegada de los Hunos que, provenientes de Mongolia y Manchuria, atravesaron la estepa ucraniana, la que podría considerarse como la cuna del origen de la raza *Podólica*. Por el contrario, según otra teoría, en Roma habrían existido bovinos procedentes de Creta desde el siglo I aC, donde ya en la época minoica se conocía bovinos identificables como los *Bos primigenius*.

La raza *Podólica* presenta las siguientes características morfológicas: capa: de color gris, con tendencia al gris oscuro en el cuello, en los muslos, en la orla del ojo y de la oreja en el macho; más claro, hacia el blanco, en la hembra. Su cabeza es bastante ligera, de perfil rectilíneo y frente larga; los cuernos tienen forma de media luna en el macho y de lira en la hembra; el cuello es corto y musculoso, con papada abundante; las espaldas bien adheridas al tronco; la cruz cerrada, inclinada hacia el dorso, particularmente musculoso en el macho. El tórax es profundo y largo, con costillas no muy arqueadas; lomos largos, bien insertados y bastante robustos; la línea dorso lumbar tiende a ser rectilínea; la grupa es inclinada y suficientemente musculosa; generalmente con espina dorsal ligeramente sobreelevada; las extremidades son generalmente largas, delgadas y con buenos aplomos; los corvejones son largos y robustos; y las pezuñas bien desarrolladas y resistentes.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

Las explotaciones de la raza *Podólica* se concentran principalmente en las áreas interiores de la Italia meridional peninsular: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise y Puglia. Su censo actual se cifra en torno a las 130.000 cabezas, incluyendo sus variantes derivadas, de las que 32.000 están inscritas en el Libro Genealógico instituido recientemente.

Las principales características de esta raza son su excepcional capacidad de adaptación a ambientes difíciles aprovechando casi cualquier recurso alimentario que no podría tener ningún otro uso ganadero. De hecho estos animales logran aprovechar pastos con matas, rastros, matorrales, etc., utilizando el follaje de los arbustos, los rebrotes y la producción herbácea del sotobosque.

Originariamente este ganado se criaba sobre todo para el trabajo en el campo y secundariamente para la obtención de leche que, si bien producida en pequeña cantidad, presenta no obstante características particulares que dan lugar a las elaboraciones tradicionales del famoso queso *Caciocavallo*. Con la llegada de la mecanización agraria, se reduce enormemente la importancia del trabajo animal en el campo, lo cual origina un cambio en la orientación productiva de esta raza.

En lo que respecta al aspecto reproductivo, la raza *Podólica*, a pesar de que la edad al primer parto es bastante avanzada, en torno a tres años, se caracteriza por una buena fecundidad y por una larga vida reproductiva. La mayor parte de las vacas permanecen en producción hasta más de 12 años, consecuentemente registra un elevado número de nacidos por hembra a lo largo de su vida útil. El intervalo interparto medio es de unos 15 meses. Los incidentes en el parto constituyen una rareza y las hembras no necesitan de ninguna ayuda por parte del ganadero. Presenta una concentración de partos en primavera que comporta para los terneros, en la fase más crítica del desarrollo, es decir a los 4-5 meses, una ralentización del crecimiento, debido a que, alcanzada la estación estival, disminuye la disponibilidad de alimentos. El problema podría resolverse concentrando y anticipando los partos para que tuvieran lugar en febrero-marzo, pudiendo de este modo disponer de cantidades crecientes de forraje conforme avanza la primavera. Partiendo de la base de que existen variaciones más o menos amplias, por término medio, alrededor del 60 por ciento de los terneros se destina al matadero, con un predominio neto de machos con respecto a las hembras. Las notables diferencias observadas entre los valores mínimos y máximos del peso vivo alcanzado por los animales en el momento del sacrificio son debidas, principalmente, a la diversa disponibilidad de alimentos, diversa edad y diversas zonas de producción. Las hembras, generalmente, se venden en torno a los 15-16 meses de edad con un peso vivo medio ligeramente superior a los 300 kg, no faltando casos en los que la venta se anticipa (unos 12 meses) o se retrasa (unos 24 meses). Los machos, normalmente, se venden a la misma edad que las hembras con un peso vivo medio de 340 kg, con valores extremos que van desde los 310 (12 meses) a los 500 kg (24 meses). Por las características organolépticas de la carne, la *Podólica* ha merecido la marca de origen controlada «5R», junto a los otros cuatro tipos genéticos (*Chianina*, *Marchigiana*, *Maremmiana* y *Romagnola*), por la calidad de los productos obtenidos y por el enorme aprecio que éstos tienen tanto en Italia como en el extranjero.

### 3.2.4. BÚFALA

#### RAZAS BUFALINAS

##### *El búfalo mediterráneo italiano*



Figura 16. Búfala.

El Búfalo doméstico (*Bubalus bubalus*) es un mamífero rumiante que pertenece a la familia de los Bóvidos; la capa es de un color gris oscuro uniforme, los cuernos son aplastados y curvados hacia dentro.

Se han formulado diversas hipótesis sobre la introducción del búfalo en Italia. La más acreditada nos lleva a la época Lombarda y a las invasiones del siglo VI, aunque probablemente debió venir a Europa y a Italia en el curso de las migraciones que ocurrieron en las eras prehistóricas, encontrando fácil adaptación en zonas templadas y con abundancia de aguas estancadas. Ya en la época griega se conocía el búfalo y en la romana también se criaba para el aprovechamiento de terrenos pantanosos e insanos. El consumo de quesos de leche de búfala se remonta al siglo XII.

El búfalo se ha difundido desde entonces sobre todo en la Italia meridional, una zona que les ofrecía, con sus numerosas áreas marginales y pantanosas, condiciones ambientales óptimas para su desarrollo. Las técnicas de producción de la búfala han experimentado en el tiempo notables transformaciones, tanto estructurales como organizativas, que han conducido a su racionalización actual.

## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

En Italia, este ganado se cría actualmente para obtener sobre todo leche y productos lácteos.

La leche de búfala tiene sabor dulce y color blanco opaco debido a la ausencia de carotenoides; las principales diferencias de naturaleza química y fisicoquímica entre los dos tipos de leche (vaca y búfala) radican en el distinto contenido en grasa y en proteínas, componentes fundamentales en los rendimientos queseros. La grasa y la proteína se encuentran, por término medio, respectivamente en un 7,5% y 4,4% en la leche de búfala y en un 3,3% y 2,7% en la leche de vaca.

Otro aspecto que confiere tipicidad a la leche de búfala está estrechamente ligado a su naturaleza microbiológica. En condiciones normales, de hecho, en la leche de búfala están presentes algunas cepas de *Lactobacillus* en concentraciones superiores a las contenidas en la leche de vaca. La actividad metabólica de estas bacterias sería responsable, en gran medida, de la tipicidad del sabor y del aroma del queso de leche de búfala, a través de la producción de determinados compuestos, que influirían notablemente en el fenómeno de acidificación de la cuajada durante la transformación quesera. Estos diferentes valores contribuyen sin duda a la tipicidad del producto, influyendo decisivamente en la consistencia final de la pasta del queso y, también en el rendimiento quesero, que podría alcanzar valores medios de 24,6% en el caso del uso de leche fresca de búfala con 8,3% de materia grasa y 4,3% de proteínas.

### 3.3. PROVENZA-ALPES-COSTA AZUL

MYLÈNE MAUREL



Figura 17. Cabras Rove en pastoreo.

La raza caprina *Alpine Charmoisée* es mayoritaria en esta región francesa, pero las dos razas autóctonas: *Rove* y *Común Provenzal* están tomando un cierto interés en la actualidad.

La *Rove* es una raza caprina mixta, adaptada para el aprovechamiento de los matorrales. Aunque aún es una raza minoritaria su censo tiende a aumentar paulatinamente. La leche de las cabras del municipio de *Rove*, cerca de Marsella, se usa para la elaboración de un producto muy apreciado: la *Brousse du Rove*.

La cabra *Común Provenzal* es una población tradicional procedente de las colinas de Provenza. Hoy es la cabra emblemática para la fabricación de los quesos con denominación de origen *Banon*.

Respecto a las razas ovinas autóctonas de esta región, como la *Préalpes*, prácticamente ha desaparecido su explotación como raza lechera, ya que hoy día se destina sólo a la producción de carne.



### 3.3.1. CAPRINO

#### RAZAS CAPRINAS

##### Rove



Figura 18. Cabras Rove.

Le Rove es un pueblo de la sierra del Estaque, cerca de Marsella, de donde procede esta raza de cabras que tienen una buena estética y son rústicas. Al desaparecer la trashumancia tradicional la cabaña disminuyó considerablemente, pero está aumentando últimamente, habiendo alcanzado ya unas 4.000 cabezas.

Haciendo un poco de historia sobre esta raza, encontramos dos tipos de ganaderos, los *cabreros del Rove*, quienes elaboran la famosa *Brousse du Rove*, queso fresco muy apreciado en la ciudad de Marsella y en el resto de la región. Se vendían también los cabritos por su sabrosa carne muy valorada por los consumidores. En la actualidad, Le Rove está totalmente urbanizado y prácticamente no quedan rebaños de cabras.

Los *pastores trashumantes* de la Provenza utilizaban estas cabras para conducir sus rebaños de ovejas. Todavía hoy los machos "menons" llevan los mayores cencerros. Se colocan de manera instintiva delante del rebaño y se acuerdan de un

año para otro de los itinerarios. Guían al rebaño tanto si existen tempestades como en periodos de mucho calor. La cabra del Rove es normalmente poco agresiva y convive bien con los animales ovinos, siendo incluso utilizada para criar a los corderos gemelos o huérfanos.

Respecto a la descripción de la cabra de raza Rove, hay que señalar que tanto la hembra como el macho tienen los cuernos muy desarrollados, elevados y de sección aplastada. La cabeza es triangular, las cejas salientes, las orejas largas, anchas e inclinadas hacia delante. El cuerpo es macizo y musculoso, el pecho ancho y las caderas no son salientes. En cuanto a su porte, las hembras miden de 0,70 a 0,80 m de alzada, y los machos de 0,90 a 1 m. El pelo suele ser de color rojo pero también se encuentran animales de capa negra, gris o rubia, aunque nunca del tipo *charmoiséé*, es decir tipo cabra montesa, ni blanca.

Dentro de sus principales cualidades y aptitudes, la cabra del Rove es una raza muy rústica; tiene muy buena resistencia física cuando realiza recorridos largos en terrenos accidentados y sobrevive bien en zonas de pastos pobres, contribuyendo a la protección del medio ambiente (mantenimiento de los matorrales, lucha contra el fuego). Sus excelentes aptitudes para la producción extensiva permiten que los costes de las explotaciones sean muy reducidos.

La cabra del Rove produce una leche muy rica en materias grasas y proteicas. El buen rendimiento quesero de la leche induce a que se favorezca el desarrollo en la región de rebaños de aptitud lechera. Los machos de esta raza se suelen utilizar en cruces con otras razas para mejorar la calidad de la leche y la conformación de los cabritos.

### Común Provenzal



Figura 19. Cabra Común Provenzal.

La cabra *Común Provenzal* ha sido reconocida como «raza de rebaños pequeños». En 2005, se contaba con un censo de unas 500 hembras puras repartidas en unas 10 explotaciones especializadas. Actualmente, su futuro es muy incierto y frágil. La denominación de origen (DOP) *Banon* podría permitir el desarrollo de esta raza para que volviera a tener la importancia de antaño.

En cuanto a la historia de esta raza se dan dos aspectos paradójicos. Por una parte, ha sido considerado como *animal nodriza*, esencial para la economía de las familias de las explotaciones provenzales, ya que permitía cubrir sus necesidades proteicas gracias al autoconsumo de leche y de queso, vendiéndose la producción restante en los mercados locales proporcionando así unos ingresos importantes para estas familias. También era un animal “de apoyo” en las explotaciones ovinas, pues con su leche se alimentaba a los corderos sin madre (gemelos o huérfanos). Sin embargo, esta raza también ha sido considerada como *animal destructor*, o enemigo del bosque, siendo perseguida durante muchos años por los servicios públicos por su acción nefasta sobre el medio ambiente y su carácter independiente y caprichoso que no permitía que se la controlara.

En realidad la cabra *Común Provenzal*, no es realmente una raza sino una población, por no haber sido nunca estandarizada. El grado de pureza de una cabra provenzal se valora por su historia y por sus orígenes. Existe una gran diversidad de fenotipos. Son muy apreciados los animales con algunas características como el pelo largo en la espalda y los muslos, las orejas largas, la nariz recta etc.; mientras que son rechazadas otras características por considerarse ajenas,

## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

destacando entre ellas, los cuernos tipo *Rove* o el pelo *charmoisé* (tipo cabra Montesa) característico de las cabras Alpinas.

Entre sus principales cualidades y aptitudes hay que señalar su gran adaptabilidad y rusticidad gracias a su enorme variabilidad genética. Esta cabra tiene gran potencial lechero, aprovecha los escasos recursos naturales mediterráneos como los pastos, pastizales, matorral, encinas, juncias.

Al igual que ocurre con la mayoría de las cabras de razas rústicas, la cabra *Común Provenzal*, inicia su actividad reproductiva tarde y durante la primera lactación no suele expresar bien su potencial productivo. Sin embargo, en condiciones de buena alimentación, la producción media de una cabra adulta puede ser de 550 a 700 litros anuales, con una tasa de materia grasa de 33 a 36 g/kg y una tasa proteica de 27 a 30 g/kg.

### 3.4. CÓRCEGA

MAGALI ORTICONI



Figura 20. Ovejas de raza Corsa

En Córcega, la raza ovina *Corsa* es reconocida oficialmente y se beneficia de un programa de mejora genética desde hace 20 años, en el marco de la Unidad de Selección y Promoción de las Razas Animales (UPRA). Esta unidad es en realidad una Asociación de criadores de ganado selecto de esta raza, que ha obtenido buenos resultados en cuanto a la mejora de su productividad lechera, manteniendo sin embargo las cualidades de la raza.

La selección dentro de la raza caprina *Corsa* es reciente pero, es una raza que se adapta muy bien al pastoreo de la isla y actualmente es muy valorada a nivel nacional por sus estándares bien definidos.

Después de un periodo de transición, todas las explotaciones que deseen comercializar el *Brocciu*, el único queso corso que tiene en la actualidad denominación de origen (DOP), deben disponer de animales de raza *Corsa*, ya sea ovina o caprina.

#### 3.4.1. OVINO

##### RAZAS OVINAS



Figura 21. Ovejas de raza Corsa

##### **Oveja Corsa**

La oveja *Corsa* pertenece a la familia de las razas jarreuses con lana mediterráneas. Tiene un origen muy antiguo, y sus sistemas tradicionales de explotación han ido evolucionando a través de los siglos en función de unas condiciones climáticas y de aprovechamiento de los recursos naturales muy específicas.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

Aunque los rebaños de esta raza se localizan esencialmente en la isla de Córcega, también se pueden encontrar en la Francia continental donde se valoran sus aptitudes para utilizar los recursos pastorales (*Upra Brebis Corse*).

En los sistemas tradicionales, basados en una oferta de pasto estacional, la producción media de leche es aproximadamente de unos 100 litros por oveja y año. En las explotaciones con alimentación más equilibrada, puede alcanzarse unas producciones variables desde los 140 a 150 litros hasta 360 litros por año en los rebaños más seleccionados.

Aunque la oveja *Corsa* produce menos leche que otras razas más especializadas (*Lacaune*, *Sarda*), sin embargo, se puede afirmar que presenta una buena aptitud lechera si se considera su pequeño tamaño (35 kg de media). La producción es baja en cantidad pero se compensa por una leche muy rica, (132 g de extracto seco útil por litro).

Es una oveja muy rústica, que se desplaza con facilidad en distintas zonas de pastoreo de la isla y durante la trashumancia, es fácil de ordeñar (100 ovejas por persona y hora). Es poco prolífica (115%), pero es muy fértil, como lo demuestran los resultados de fertilidad (67%) obtenidos en 1997 utilizando inseminación artificial. La capa presenta una gran variabilidad de colores.

La alimentación tradicional de la oveja *Corsa* se basa en la utilización de los pastos. Los pastores tienen en cuenta la gran capacidad de esta oveja para movilizar las reservas corporales durante el periodo de escasez de pastos e iniciar de nuevo la producción de leche en primavera. Debido a la evolución de la agricultura, especialmente con la desaparición del cultivo de cereales y de la viña, se ha producido una diversificación de los sistemas de producción animal durante los últimos años. Actualmente, los rebaños se extienden tanto en zonas montañosas como en las campiñas donde aprovechan los cultivos forrajeros existentes. De esta manera, los ganaderos aprovechan la aptitud de esta oveja para producir leche fuera de la temporada habitual, para así cubrir mejor la demanda del mercado.

La época de los partos suele empezar en septiembre y se suelen agrupar en octubre en el caso de aquellos ganaderos que venden la leche o se desplazan hasta el mes de noviembre en los productores de quesos *fermiers* (los ganaderos que también producen quesos, pero sólo a partir de la leche de su propia explotación). El periodo de ordeño habitualmente termina en junio-julio, especialmente en el caso de los ganaderos que venden la leche que producen, pero los *fermiers*, a veces continúan produciendo quesos en verano practicando para ello la trashumancia. El tamaño medio del rebaño es de 200 ovejas de ordeño, existiendo gran variabilidad, por ejemplo se pueden encontrar desde rebaños pequeños con sólo 80 ovejas hasta otros de 1.000 cabezas en las zonas de llanura.

### 3.4.2. CAPRINO

#### RAZAS CAPRINAS

##### **Cabra Corsa**



Figura 22. Cabras de raza Corsa.

No se conoce realmente el origen de la cabra Corsa. Se estima que fue introducida en la isla de Córcega con la llegada de las primeras oleadas de población. Es una raza ligada a las poblaciones caprinas tradicionales de la cuenca mediterránea. Su presencia se remonta a tiempos muy antiguos, habiéndose encontrado vestigios del siglo VI aC.

El censo caprino actual de Córcega está representado mayoritariamente por animales autóctonos de la raza Corsa (90%). Las hembras tienen un tamaño medio de 45 kg de peso y 63 cm de alzada. Los cuernos (98% de la población) son de tipo *ibex*, las orejas son de tamaño normal y levantadas. Casi todos los animales tienen perilla. Tienen el pelo largo, de color muy variado. La longitud del pelo, la perilla y la tonalidad de las orejas son características fijas de la raza insular que presenta un polimorfismo destacable en lo que se refiere al color del pelo. Este polimorfismo, además de presentar un interés genético indudable, da idea de que estas poblaciones caprinas han evolucionado poco desde sus orígenes, lo cual es típico de los rebaños extensivos (INRA LRDE Corte).

El ciclo reproductivo empieza en otoño debido a que las cabras no tienen un anestro estacional excesivamente marcado. Su actividad ovárica es muy alta en los meses de enero, febrero, junio, julio, septiembre y octubre. La cabra de raza Corsa produce una media de 180 kg de leche en una lactación de 210 días, con uras tasas butírica y proteica del 4,8% y 3,5% respectivamente.

### 3.5. A MODO DE RESUMEN

En las cinco regiones mediterráneas del proyecto MIREDAF existen razas ganaderas autóctonas productoras de leche que permiten el desarrollo de una importante actividad quesera artesanal y el asentamiento de población permanente en estos territorios rurales.

Coexisten pequeñas queserías que utilizan sólo la leche producida por sus propios rebaños con otras de mayor dimensión que recogen leche de otras explotaciones ganaderas próximas, ya sea para complementar la producción propia ya sea por no tener actividad ganadera.

Únicamente en las regiones francesas de Provenza, Alpes y Costa Azul y en la isla de Córcega, existe el reconocimiento por parte de los consumidores de las singulares características del queso *fermier* (fabricado sólo con leche de la propia explotación). Este tipo de queserías dispone de un número de registro oficial que les permite realizar la venta directa de sus productos artesanos en el propio establecimiento o bien de una autorización sanitaria para vender fuera dentro de un radio o perímetro determinado.

Al contrario de lo que ocurre en las regiones españolas e italianas, donde actualmente no existen estas autorizaciones oficiales. En Andalucía, utilizan actualmente leche de sus propios rebaños alrededor del 50% de los queseros artesanos de la región. Sin embargo, si se contase con una legislación específica como la aplicable a los productores franceses del queso *fermier*, se podrían reducir enormemente los costes de inversión de los establecimientos queseros lo cual permitiría crear numerosas empresas de transformación, valorizando las materias primas y razas ganaderas locales.

## 4. LOS QUESOS ARTESANALES: UN RICO PATRIMONIO A VALORIZAR.

### EL PASTOREO Y LA TRASHUMANCIA, EL ORIGEN DE LA DIVERSIDAD DEL PATRIMONIO QUESERO

JEAN-PAUL DUBEUF, JOSÉ LUIS ARES

El pastoreo y la utilización de los recursos naturales autóctonos constituyen los fundamentos de la identidad de los sistemas de producción de las regiones del proyecto MIREDAF.

La trashumancia, en mayor o menor medida, aún hoy está presente en estas cinco regiones mediterráneas, bien como trashumancia horizontal con desplazamiento a grandes distancias de los animales en el caso de España e Italia, bien como trashumancia vertical entre las campiñas y la montaña de cada una de las regiones.

En España, la organización de los movimientos de los rebaños era gestionada por la *Mesta*, un sistema jurídico complejo que regulaba el funcionamiento de una enorme red de pistas e itinerarios para las ovejas merinas hasta el siglo XIX. El denominado *Honrado Concejo de la Mesta* estuvo, desde su origen, ligado al comercio de la lana de oveja *merina* en Castilla. Su actividad que se extendió a lo largo de varios siglos, desde 1273 hasta 1836, constituyó un importante apoyo para el poder de la Monarquía, ya que permitía el control del comercio de la lana, que en aquellos tiempos era estratégico en la economía mundial. Esta organización modélica garantizaba la seguridad de los rebaños y pastores a cambio del pago de tasas. Debido a las duras condiciones climáticas de las mesetas del centro de España, la trashumancia horizontal se organizaba en torno a una red de distintos tipos de caminos rurales (cañadas, cordeles, etc.) por los que circulaban los rebaños (Klein, 1970).

En Italia, hacia el año 111 dC, ya existía un pastoreo colectivo en los montes Abruzzos. El rey Alfonso I de Aragón exportó la organización de la *Mesta* a Italia, creando la *Regia Dogana delle Pecore* en el siglo XIII en el sur del país. La *Regia* dirigía el aprovechamiento de las tierras de dominio real y hacía pagar los derechos de pastoreo a los pastores, los *locati*. Todos los pastores que tenían más de 20 ovejas podían adherirse a esta organización y los animales tenían acceso a las zonas bajas, las más peligrosas, durante un período determinado (desde el 29 de septiembre al 8 de marzo). En esa época es cuando surge la raza ovina *Gentile de la Puglia*, que proviene del cruzamiento entre las razas locales y los merinos españoles. El período más próspero para el ganado ovino se sitúa bajo el reinado del Papa Benito XIV, entre 1536 y 1615, en el que se cuadruplicó el número de ovejas. Desde el principio del siglo XIX, la trashumancia se consideró nefasta por razones sanitarias y después de un pequeño resurgimiento durante la Restauración de los Borbones, este sistema tradicional decreció irremediabilmente. Entre los años 1950 y 1970 la trashumancia realizada a pie se limitaba a distancias cortas y más adelante, los transportes realizados mediante el tren o los camiones, reemplazaron progresivamente a los desplazamientos a pie.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

Los desplazamientos conferían a los sistemas de producción una orientación mixta, teniendo el ordeño un papel secundario, aunque al mismo tiempo ha sido el origen de numerosas prácticas y recetas queseras (*caciocavallo podóllico*, *cacioricotta*, etc.).

En los Alpes del sur de Francia, en Provenza, la trashumancia se practicaba, y aún hoy se practica únicamente con ovejas de aptitud cárnica, como las originarias de la llanura de la Crau, que pasan el verano en pastos de elevada altitud.

En estos sistemas tradicionales, el ganado caprino no solía realizar grandes desplazamientos sino que desde siempre, de forma general, se ha asociado básicamente a esta especie ganadera al pastoreo en los lugares más difíciles, o en todo caso acompañando a los rebaños ovinos. Durante mucho tiempo la cabra se ha considerado, de forma errónea, como perjudicial para la conservación de los bosques, pero actualmente se admite que ello no es así y se ha integrado en el manejo de los sistemas agro-silvo-pastorales.

Estudios realizados por Bellon y col. (1998) admiten como referencia de modelo de explotación sostenible para la región francesa de Provenza un rebaño de 50 cabras productivas (600 litros por lactación) que disponen de 50 ha de pastos con encinas y unas 10 ha de pastos cultivados.

En Andalucía, el sistema de producción tradicional de las cabras en las áreas de sierra y de media montaña se realiza en muchos casos en zonas de dehesa con pastos y encinares. Las cabras autóctonas de las razas *Murciano-Granadina*, *Malagueña* y *Florida*, y sobre todo la *Payoya*, *Blanca Andaluza*, y *Serranas*, se encuentran especialmente bien adaptadas a este tipo de ecosistemas. Estas cabras en pastoreo se caracterizan por producir una leche con un elevado extracto seco, especialmente gran riqueza de materia grasa, que transmite los sabores típicos de los pastos naturales a los quesos artesanos elaborados con esta peculiar materia prima (*Aracena*, *Cádiz*, *Málaga*, *Sierra Morena*).

En el sur de Italia, aunque casi ha desaparecido la trashumancia de grandes recorridos, no obstante aún hoy siguen practicándose movimientos de animales entre las zonas elevadas y las más bajas dentro de un mismo municipio o comarca (transrtermitancia).

En Córcega, la *muntagnera* es una trashumancia vertical, que actualmente constituye un sistema tradicional de pastoreo bien definido, tanto para las ovejas como para las cabras dentro de cada comarca o *pieve*, entre las zonas litorales bajas durante el invierno y las zonas de elevada altitud durante el verano. Hace años, las zonas bajas eran más insalubres durante el verano, por lo que la población local se desplazaba en esta época a las zonas altas, junto con el ganado. El queso de montaña o *muntanacciu*, sigue siendo muy apreciado en la actualidad, ya que proviene de la leche del final de la lactación, producida por animales que consumen pastos muy aromáticos, presentando por tanto una mayor riqueza sensorial aunque se obtiene en menor cantidad; este queso se cura en bodegas de piedra conocidas como *casgiles* situadas en las zonas elevadas. No obstante, la producción de este queso está actualmente en declive.

## 4.1. ANDALUCÍA

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

En España existen 24 variedades de quesos con denominaciones de origen (DOP) distribuidas por las diferentes regiones. Aunque Andalucía no cuenta actualmente con ninguna DOP, ya se han dado los primeros pasos para conseguir este tipo de protección cualitativa para algunos quesos autóctonos elaborados en la región (provincias Cádiz y Málaga).

Si bien el sector quesero andaluz no tiene gran importancia económica frente a otros sectores productivos de la región, lo que ha motivado un cierto desinterés por parte de las administraciones públicas que no lo han apoyado suficientemente; sin embargo, el censo de pequeñas empresas queseras artesanales ha experimentado un crecimiento notable durante los últimos años, con un amplio reparto territorial por las ocho provincias andaluzas. Estas empresas artesanales, a través de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, son las que actualmente están haciendo un mayor esfuerzo por dar a conocer los quesos autóctonos y el importante patrimonio quesero andaluz.

En general, los quesos andaluces se distinguen por su alta calidad artesanal y fuerte personalidad. Se suelen consumir solos, preferentemente como aperitivos y entremeses, o acompañando algunos de los platos en las comidas principales, armonizando muy bien con vinos autóctonos, entre ellos los denominados "finos", "manzanillas" y "olorosos". Los quesos artesanos andaluces más difundidos son los elaborados con leche de cabra, destacando también algunas variedades de oveja elaboradas en algunas zonas, mientras que los quesos de vaca tienen una escasa presencia en las queserías artesanas de la región. Recientemente tres queserías artesanas se han incorporado a una denominación de calidad de ámbito regional bajo la marca "Parque Natural de Andalucía".

Los quesos artesanos andaluces se pueden clasificar principalmente según su zona de producción (provincia, comarca), la clase de leche empleada en su elaboración (cabra, oveja, vaca o mezcla) y los tipos de productos finales según su presentación en el mercado (fresco, semicurado y curado). Dado el diseño de este libro, a continuación se incluyen algunas de las principales variedades de quesos tradicionales elaboradas en Andalucía, eligiendo sólo una variedad por cada una de las ocho provincias andaluzas.



### QUESOS DE LA PROVINCIA DE ALMERÍA

En esta provincia oriental de Andalucía se elaboran quesos frescos y madurados de leche de cabra y quesos madurados de leche de oveja. Entre las variedades tradicionales hay que destacar el *Fresco de Almería*, elaborado con leche de cabra y el queso *Sierra de María*, elaborado con leche de oveja.

#### *Fresco de Almería*



Figura 23. Queso fresco de Almería

Es un queso fresco de cabra de coagulación enzimática, y de pasta prensada no cocida; semi-graso a graso. Se elabora con leche de cabra de razas autóctonas andaluzas. Tradicionalmente se elaboraba por los cabreros de la provincia, empleando leche cruda de sus propias explotaciones, formando parte importante de la dieta de las familias ganaderas.

Tiene una presentación de forma cilíndrica, con las caras planas marcadas y el lateral grabado con el dibujo del molde. Su peso varía de 1 a 1,5 Kg, aunque también puede haber piezas de menor tamaño.

En el proceso de elaboración actual se pasteuriza la leche entera proveniente de las cabras recién ordeñadas. Una vez finalizada la pasteurización de la leche, se disminuye la temperatura a unos 30 °C, añadiéndole el cuajo animal, generalmente de cabrito lechal, se remueve durante 2-3 minutos y se deja reposar hasta su cuajado. La coagulación suele tardar unos 30 minutos aproximadamente. La cuajada se corta con unas liras hasta conseguir el tamaño final de haba o avellana. Se elimina parte del suero y se deja reposar la masa en la cuba durante unos minutos; a continuación se introduce la cuajada en los moldes de plástico dispuestos sobre la mesa de acero inoxidable, antiguamente se usaban el *entremijo* o *entremiso* de madera y los *cinchos* de esparto, donde se trabaja suavemente compactándola ligeramente. Los moldes se prensan ligeramente para completar el desuerado de la masa, y una vez desmoldados se procede al salado, generalmente en salmuera, aunque algunos artesanos lo hacen con sal seca. Finalizado el salado, los quesos pueden consumirse inmediatamente o almacenarse a bajas temperaturas. En todo caso, siempre se recomienda su consumo antes de los 15 días.

Las principales características organolépticas del queso *Fresco de Almería* son: corteza de color blanco brillante, bien formada y con dibujo característico; la masa es también blanca, con un corte firme o semiblando, cerrado, a veces con algunos ojos de forma irregular. El sabor y el aroma son los característicos de un queso fresco de cabra: láctico, algo dulzón y a veces ligeramente salado; bastante húmedo, y mantecoso al paladar.

## QUESOS DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ

En esta provincia, situada al suroeste de Andalucía, se elaboran quesos frescos y madurados de leche de cabra y de mezcla de cabra y de vaca; y también los quesos madurados de leche de oveja y de mezcla de cabra y oveja. Estos quesos tienen una presentación de corteza natural, recubiertos con pimentón, manteca de cerdo o salvado de trigo, o sumergidos en aceite de oliva. Las variedades tradicionales más conocidas son el queso *Sierra de Cádiz*, elaborado con leche de cabra y el queso *Grazalema* o *Sierra de Grazalema*, elaborado con leche de oveja.

### Sierra de Grazalema



Figura 24. Queso de Grazalema.

Es un queso madurado, semicurado o curado, elaborado con leche de oveja, pura o a veces mezclada con leche de cabra en pequeña proporción; su coagulación es enzimática de pasta prensada y no cocida; graso a extragrasso. Esta variedad, típica de varias localidades de la Sierra de Grazalema, a la que debe su nombre, se elaboraba tradicionalmente sólo durante las estaciones de primavera y verano empleando exclusivamente leche cruda de oveja de la raza autóctona *Merina de Grazalema*, destinándose principalmente al consumo de la población local a partir de los dos meses de maduración. La gran altitud de la Sierra de Grazalema y su elevada pluviosidad producen unos excelentes pastos, que le confieren a este queso unas características peculiares.

Presenta una forma cilíndrica aplanada, de caras ligeramente abombadas o convexas grabadas en espiga y el lateral marcado por el molde, que a veces tienen impresas en una o en ambas caras las iniciales o signos propios del artesano. La presencia de dibujos muy arcaicos y poco evolucionados en los *entremisos* de madera da idea de su antigüedad. El peso del queso suele oscilar entre 1,5 y 3 Kg.

Entre las principales características técnicas del proceso de elaboración hay que destacar que se elabora de manera artesanal exclusivamente con leche entera y cruda de ovejas de raza *Merina de Grazalema*, recién ordeñadas. Se utiliza cuajo de cordero o de cabrito lechales, y se cuaja en unos 60 minutos a una temperatura de 30-32°C. A continuación, se bate intensamente la cuajada hasta desmenuzarla completamente y se deja reposar unos minutos. La cuajada aún húmeda se deposita en los moldes de plástico o en los *cinchos* de esparto, donde se trabaja intensamente amasándola y exprimiéndola hasta dejarla bien desuerada y compacta. Seguidamente, sin retirar la masa de los moldes, se procede a su salado, espolvoreando con sal seca la cara superior durante 12 horas, haciendo lo mismo al día siguiente con la otra cara. La maduración se realizaba tradicionalmente depositando los quesos sobre unos entramados de caña o *zarzos* dispuestos en bodegas naturales o lugares frescos, húmedos y ventilados. En las elaboraciones artesanas, el período de maduración tiene una duración muy variable dependiendo de las condiciones



## Quesos artesanos del Mediterráneo

de temperatura y humedad ambientales, pero siempre es superior a los dos meses. Durante su maduración los quesos suelen voltearse y embadurnarse con aceite de oliva o manteca, de forma periódica, para prolongar su conservación.

Las principales características organolépticas del queso *Sierra de Grazalema* son: corteza firme y bien formada, aunque algo untuosa y grasa, a veces ligeramente enmohecida y de color variable de amarillento a ocre anaranjado; la masa tiene color blanco amarillento más o menos oscuro según su tiempo de curación, de corte semiduro y compacto, normalmente con ojos pequeños distribuidos de manera irregular por toda la masa. El aroma y sabor, de fuerte intensidad y bastante picantes en los quesos más curados, resultan agradables. En ocasiones, los quesos pueden resultar algo salados y mantecosos al paladar, y con un cierto retrogusto butírico en los productos madurados en manteca.

## QUESOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

En la provincia de Córdoba, situada al noroeste de Andalucía, se elaboran quesos frescos sin prensar y de pasta prensada de leche de cabra y de mezcla de cabra y de vaca. También se producen quesos de pasta prensada madurados de cabra, de oveja, y de mezclas de éstas con leche de vaca. Entre los de pasta blanda hay que destacar las *tortas* de oveja de la raza *Merina*, y entre los de coagulación láctica los elaborados con leche de cabra en las sierras Subbéticas, originariamente en una explotación caprina ubicada en Doña Mencía. Aunque predominan los quesos de corteza natural, también hay otros tipos de presentaciones como los productos recubiertos con especias, hierbas aromáticas y cenizas vegetales, y los untados o sumergidos en aceite de oliva. Las variedades tradicionales son el queso de cabra *La Tiñosa* o *Las Sierras Subbéticas* y el de oveja *Los Pedroches* o *Valle de los Pedroches*.

### Los Pedroches



Figura 25. Queso de Los Pedroches

Es un queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja; de coagulación enzimática con cuajo vegetal, y pasta prensada no cocida; graso a extragraso. La comarca de Los Pedroches, localizada al norte de la provincia de Córdoba, junto con las comarcas de Alcadia (Castilla-La Mancha) y La Serena (Extremadura) conforman una unidad geográfica que es el origen de la famosa oveja de raza *Merina*. Tradicionalmente, los rebaños ovinos trashumantes aprovechaban estas zonas de dehesa pastoreando durante el invierno y la primavera, época en la que se ordeñaban las ovejas y se elaboraba el queso. En la zona más occidental de la comarca de Los Pedroches, más seca y rocosa, predominan actualmente los espacios adehesados más abiertos con menor densidad de encinas y más superficie cultivada de cereales donde los rebaños merinos en régimen extensivo aprovechan los rastrojos de las cosechas al final del verano, complementando así la alimentación de pastos y pastizales naturales de los páramos, barbechos y monte bajo.

Presenta un formato cilíndrico con las caras planas o ligeramente convexas, y los bordes redondeados, predominando los quesos con dibujos grabados en las caras y laterales, típicos de los cinchos de esparto. El peso varía entre 900 gramos y 1,5 Kg, aunque también se pueden encontrar piezas de 2 Kg.

Con el nombre de *Los Pedroches* se identifican dos tipos de quesos: los de pasta firme y las de pasta blanda. En el proceso de elaboración se emplea leche entera y cruda de ovejas recién ordeñadas de raza *Merina* en ambos productos. La coagulación de la leche se hace con cuajo vegetal denominado *hierbacuajo* preparado de manera natural utilizando los pistilos de la flor del cardo *Cynara cardunculus*. Una vez añadido el cuajo a la leche, a una temperatura de 28-30 °C, se remueve durante unos minutos y se deja reposar durante un tiempo de 60 a 90 minutos. En el queso de pasta firme, la cuajada se corta intensamente hasta conseguir un grano del tamaño de una lenteja; luego se introduce la masa en los moldes de plástico o *cinchos* de esparto, donde se procede a un largo trabajo de exprimido, presionando con ambas manos para eliminar el suero. Después de este exprimido manual se procede al prensado, que antiguamente se hacía disponiendo los quesos bajo unas tablas de madera sobre las que se colocaban piedras de diferentes tamaños dejándolas durante unas 10 a 12 horas. A diferencia de los quesos elaborados en la comarca de La Serena, este queso se compacta más mediante un prensado de la masa más intenso. Por el contrario, en las *tortas*, la cuajada se corta muy poco y se introduce en los moldes conteniendo mucho suero; casi no se exprime y el prensado es poco intenso. En ambos tipos de queso, la salazón tradicional se hacía con sal seca, una vez retirados los *cinchos*. Las maduraciones naturales, más cortas en las *tortas*, tienen lugar en locales frescos y bien ventilados, durante dos meses como mínimo. Durante las primeras semanas se voltean los quesos con frecuencia para evitar su deterioro, lo cual según la época de elaboración y las condiciones ambientales se sigue realizando hasta finalizar la maduración, que a veces puede prolongarse hasta los 4 o incluso 6 meses.

Las características organolépticas más destacadas del queso de pasta firme son: corteza firme y bien formada, a veces ligeramente estriada, de color amarillo pajizo más o menos brillante y, en ocasiones, algo grasa o aceitosa en los quesos madurados con aceite de oliva. La masa es compacta, tiene color blanco marfil o amarillento, con un corte de semiblando a semiduro según el tiempo de curación, con ojos pequeños y abundantes distribuidos irregularmente por toda la pasta. El aroma y sabor es intenso, ligeramente ácido, algo picante, mantecoso al paladar y con un regusto amargo propio del cuajo de cardo. En el caso de las *tortas* se caracterizan por tener una corteza firme, que tiende a agrietarse con facilidad y cuya cara superior suele eliminarse como una pieza entera en el momento de consumir el queso; su coloración es amarillenta de tonalidad más oscura que los quesos de pasta firme. La masa, de color amarillo pálido, es muy blanda, casi fluida, apropiada para untar, y con un sabor y aroma característicos muy apreciados por los consumidores.

### QUESOS DE LA PROVINCIA DE GRANADA

En la provincia de Granada, zona suroriental de Andalucía, se elaboran mayoritariamente quesos frescos y madurados de leche de cabra y de mezcla de cabra y vaca. Los quesos frescos son siempre de corteza natural y entre los madurados además de esta presentación existe la tra-

## Quesos artesanos del Mediterráneo

dición de sumergirlos en aceite de oliva. También hay una pequeña producción de requesón de cabra. La raza caprina predominante es la *Granadina*, autóctona de esta provincia. En la comarca de Las Alpujarras, se localizan extensas zonas montañosas donde se elabora una gran variedad de quesos de leche de cabra, tanto en la provincia de Granada como de Almería: quesos frescos y madurados de pasta prensada, de consistencia blanda, semidura y dura, de formato cilíndrico, conocidos genéricamente como quesos de *Las Alpujarras*. Asimismo, en las zonas montañosas de la Contraviesa y Sierra Nevada existen numerosos rebaños extensivos de cabras de raza *Blanca Andaluza* en régimen de pastoreo y trashumancia durante una parte del año. Este tipo de alimentación permite producir una leche muy apreciada por los artesanos debido principalmente a su elevado contenido graso, aromas intensos propios de las especies vegetales de cada zona, y una muy buena aptitud quesera, que constituyen las bases de los quesos de cabra de *Sierra Nevada* elaborados tradicionalmente desde el invierno hasta el final del verano. Entre sus principales características destacan el sabor y aroma intensos, a veces con un fondo láctico, ligeramente salado y picante, cremoso en la boca y un aroma final a frutos secos. La corteza es natural, a veces grasa, de coloración amarillo pálido, grabada en ambas caras. Se elaboran quesos de cabra, frescos y madurados, de pasta prensada y firme, a veces presentan pequeños ojos de origen mecánico, textura no elástica, y pasta de color blanco marfil, características propias de la leche de cabra de procedencia.

Las variedades tradicionales son los quesos serranos de cabra *Alhama de Granada* y *Las Alpujarras*, y el de oveja *La Calahorra*.

### La Calahorra



Figura 26. Queso de La Calahorra.

Es un queso madurado, de semicurado a curado, elaborado principalmente con leche de oveja aunque algunos artesanos suelen mezclarla con una pequeña proporción de leche de cabra; de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida; graso. En las comarcas de El Sened, y Guadix, de gran tradición caprina, existen numerosos rebaños de ovejas de raza *Segureña*, y *Montesina* en menor medida, cuyo ordeño estacional da lugar a una actividad quesera artesanal que aunque es poco importante en volumen en comparación con las cabras, sin embargo permite obtener quesos de gran calidad. El queso de *La Calahorra* adopta su nombre de la localidad granadina homónima. Posiblemente su origen se deba a los colonos castellanos que repoblaron esta zona en el siglo XV.

Presenta un formato cilíndrico, con las caras planas y el lateral grabados según los *entremi* y *cinchos* tradicionales de la zona. Peso de 1,5 a 2,5 Kg.

Entre las principales características técnicas del proceso de elaboración destacan el empleo de leche cruda entera y recién ordeñada. Tradicionalmente se cuajaba la leche con cuajo de corderos lechales sacrificados en la propia explotación ganadera. El cuajado tiene lugar en unos 60 minutos a una temperatura de 32-34 °C. A continuación, se corta la cuajada con una vara y se bate hasta lograr granos del tamaño del arroz. Se introduce la cuajada en los moldes de plástico

o en los cinchos de esparto, exprimiéndola y prensándola al mismo tiempo con ambas manos, durante unos 20 minutos. El salado tradicional se realiza mediante espolvoreo con sal seca por la cara superior, dejando la masa 24 horas dentro de los moldes, que luego se voltean y se salan por la otra cara de idéntica forma. La maduración natural se realiza disponiendo los quesos sobre zarzos de caña, colocados en lugares frescos y ventilados, durante 60-90 días. Durante las primeras semanas se voltean frecuentemente. Frecuentemente, se suelen conservar los quesos en aceite de oliva durante largo tiempo (1 año o más).

Las principales características organolépticas son: corteza firme, dura pero algo pringosa, de color marrón parduzco, con dibujos bien grabados. La masa es más o menos compacta según el grado de maduración, de coloración amarillenta, firme al corte aunque algo blanda y elástica, con numerosos ojos regulares e irregulares, repartidos por toda la pasta. El aroma y el sabor tienen fuerte intensidad, algo picante, muy cremoso, con un ligero retrogusto a oveja y un poco proleolizado, aspectos muy apreciados por los consumidores de este queso.

### QUESOS DE LA PROVINCIA DE HUELVA

En la provincia de Huelva, al oeste de Andalucía, se elaboran principalmente quesos de leche de cabra, aunque también existen pequeñas producciones de quesos de oveja; en ambos casos predominan las variedades de pasta prensada maduradas. Otros tipos de quesos elaborados en la provincia son los frescos de leche de cabra y los de mezcla de cabra y vaca. Entre los de corteza natural existen quesos de cabra con mohos superficiales que se desarrollan a lo largo de la maduración y le confieren un aspecto característico muy apreciado por los consumidores. También se elaboran con leche de cabra pequeñas cantidades de quesos de pasta blanda y en aceite de oliva. Las variedades tradicionales son el queso de cabra *Aracena* o *Sierra de Aracena*, muy picante cuando es de larga maduración, y el queso de oveja *Los Montes de San Benito* o *El Andévalo*, de corteza dura de color amarillo parduzco.

#### **Sierra de Aracena**



Figura 27. Queso de Aracena.

Queso madurado, de semicurado a añejo, elaborado con leche de cabra; de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida; graso a extragraso. Este queso adopta el nombre de la comarca de producción; también se conoce por otros nombres geográficos, como queso de la *Sierra de Huelva* o queso de cabra del *Andévalo*, y por algunas características descriptivas, entre ellas, “sudado”, “picón” o queso “añejo” de cabra. El área de producción está constituida por los municipios de las serranías de Aracena y Picos de Aroche, al norte de la provincia de Huelva, donde actualmente se continúa elaborando de forma artesanal en los “cortijos” ganaderos. La mayoría de los rebaños son de cabras serranas de aptitud cárnica en régimen extensivo, aunque también se ordeñan estacionalmente, sobre todo en la época de pastos (invierno y primavera). Entre los sistemas de producción



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

extensiva de la provincia tiene particular interés el manejo de las cabras de raza *Blanca Andaluza*, actualmente en peligro de extinción, basado en el pastoreo diario en la dehesa aprovechando la gran diversidad de recursos alimenticios existentes en el sotobosque de alcornoques y encinas, lo que da lugar a la obtención de leche grasa y aromática, muy apropiada para la elaboración de quesos de gran calidad.

Este queso tiene una presentación de formato cilíndrico de superficie lisa, con los bordes algo irregulares. El peso varía de 0,8 y 1,3 Kg.

En el proceso de elaboración de este queso se parte de la leche cruda y entera proveniente de las cabras recién ordeñadas. A la leche se le añade el cuajo animal de cabrito lechal, originariamente de animales sacrificados en la propia explotación ganadera. La coagulación de la leche tiene lugar en unas dos horas a unos 30-34 °C de temperatura. A continuación, se desmenuza la cuajada hasta obtener granos del tamaño de arroz. Se deja reposar de 10 a 15 minutos, y se introduce la masa en los moldes de plástico o en los tradicionales aros de hojalata, exprimiéndola y prensándola con las manos durante 20 a 30 minutos. Tradicionalmente, se salan los quesos dentro de los aros espolvoreando sal seca por la cara superior dejando transcurrir 24 horas, volteándolos seguidamente y procediendo al salado de la otra cara, sacando finalmente los quesos de los aros a las 48 horas. La maduración natural tiene lugar en lugares frescos y húmedos durante al menos unos 60 días. A lo largo de la maduración los quesos dispuestos sobre las tablas de madera se voltean con frecuencia “sobándolos” con las manos para que “suden” hasta conseguir su aspecto característico. Para prolongar su conservación se sumergen en aceite de oliva, donde pueden estar de 1 a 2 años.

Las principales características organolépticas son: corteza pegajosa y húmeda, con una capa mucilaginoso denominada *morga* que se forma durante la maduración, de color ocre anaranjado. La masa es más o menos blanda según el grado de maduración, de color amarillo pálido, con un corte poco firme y numerosos ojos distribuidos por toda la pasta. El aroma y el sabor son potentes, de mayor intensidad en los quesos añejos, con predominio del picante y salado, y con una sensación grasa al paladar, que a veces aparecen enmascarados por una proteólisis muy acentuada.

## QUESOS DE LA PROVINCIA DE JAÉN

En la provincia de Jaén, zona nororiental de Andalucía, se elaboran actualmente quesos frescos y madurados de leche de cabra y de mezcla de cabra y vaca. Su presentación habitual es la corteza natural, tanto con recubrimientos de hierbas y especias o sumergidos en aceite de oliva. También se elaboran yogures con leche de cabra y algunos postres lácteos como la cuajada o el tocino de cielo. Las variedades tradicionales son los quesos de cabra de *Las Serranías de Jaén* o *Sierra de Cazorla*, y *Sierra Morena* cuya área de producción también comprende parte de los territorios de las provincias de Córdoba, Huelva y Sevilla.

## Las Serranías de Jaén



Figura 28. Queso de las Serranías de Jaén.

Se trata de una variedad de queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de cabra; de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida; graso. La provincia de Jaén es rica en espacios naturales, donde aún existen numerosos rebaños de cabras autóctonas en régimen extensivo que mediante el pastoreo aprovechan los recursos alimentarios de estas zonas, produciendo leche de gran calidad para la elaboración de quesos artesanos. La Sierra de Cazorla forma parte de un Parque Natural muy rico en especies vegetales aromáticas, algunas de las cuales como el tomillo y el romero, se utilizan frecuentemente como recubrimiento en la corteza del queso elaborado en la zona.

Este queso tiene un formato cilíndrico aplastado, de superficie lisa o recubierta con tomillo o romero, y bordes ligeramente redondeados. Aunque pueden encontrarse piezas de mayor tamaño, normalmente su peso es inferior a 1 Kg, oscilando entre 700 y 800 gramos.

En la elaboración tradicional de este queso se emplea leche cruda y entera proveniente de cabras recién ordeñadas. Actualmente, existen queseros que lo elaboran con leche pasteurizada, principalmente los quesos semicurados o de corta maduración. Antiguamente se empleaba el cuajo de cabrito obtenido en la propia explotación ganadera. La coagulación de la leche, tiene lugar en un tiempo de unos 60 minutos, a una temperatura entre 30 y 32 °C, aproximadamente. Coexisten las prácticas tradicionales de salado con sal seca y la inmersión de los quesos en salmueras. En la maduración natural se aprovechan los lugares frescos, húmedos y ventilados de muchas zonas, incluso cuevas y sótanos, permaneciendo los quesos sobre tablas de madera durante 2 o 3 meses hasta conseguir su aspecto característico. Cuando la maduración se realiza bajo condiciones controladas de temperatura (10-14 °C) y humedad relativa (85-95%), puede prolongarse hasta los 3 o 5 meses e incluso más tiempo. Los quesos en aceite de oliva suelen conservarse más de un año.

Entre las principales características organolépticas destacan las siguientes: corteza natural, de color amarillo pajizo a parduzco los quesos de corteza lisa, o con el aspecto típico de las plantas aromáticas de la zona los recubiertos con tomillo o romero. La masa es más o menos compacta, de semiblanda a semidura dependiendo del grado de maduración, de color blanco marfil a amarillo pálido, con un corte firme, cerrado o con pocos ojos de tamaño muy pequeño. Este queso se caracteriza por tener una gran intensidad aromática con un tenue olor a cabra y una presencia acusada de las hierbas naturales de la corteza. El sabor es intenso, algo láctico y bien equilibrado, que a veces puede resultar desde ligeramente dulce hasta astringente con un toque que recuerda a los frutos secos; presenta una gran cremosidad en la boca.

### QUESOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

La provincia de Málaga, zona suroriental de Andalucía, es la primera por volumen de producción de leche de cabra en España. Cuenta con una amplia variedad de quesos elaborados con leche de cabra, tanto frescos como madurados. Aunque en menor cantidad, también se elaboran quesos de mezcla de leches de cabra y de vaca y requesones de cabra. A las presentaciones tradicionales de corteza natural se suman los quesos con recubrimientos de distintas especias y plantas aromáticas y los sumergidos en aceite de oliva. Origen de la raza caprina homónima, la *Malagueña*, los cada vez menos frecuentes rebaños en régimen de pastoreo se circunscriben a las zonas más aisladas, generalmente sierras y montes, mientras que se va incrementando el número de explotaciones semiintensivas e intensivas en el resto de la provincia. Las variedades tradicionales son los quesos de cabra *Ronda* y *Los Montes de Málaga* o *Serranías de Málaga*.

#### Los Montes de Málaga



Figura 29. Queso de los Montes de Málaga.

Se reconocen por este nombre los quesos frescos, tiernos, semicurados y curados, elaborados con leche de cabra; de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida; semigraso a graso. Los rebaños extensivos de cabras de raza *Malagueña* aprovechan los pastos y pastizales de las dehesas en las sierras y los montes, con un pastoreo que en años lluviosos puede llegar a prolongarse hasta finales de verano. Desde muy antiguo este queso se ha elaborado en los “cortijos” ganaderos usando diversos utensilios tradicionales, como la orza de barro, el *entremijo* de madera tallada y decorada para darle la presentación propia de cada artesano, el *cincho* de esparto, y las tablas y los *cañizos* para el oreado y la maduración. Actualmente, existen pequeñas queserías que elaboran estos productos en otras instalaciones más modernas, abasteciéndose de leche proveniente de las explotaciones ganaderas de la zona.

La presentación del queso es de formato cilíndrico algo aplanado, con las caras y el lateral grabados con los dibujos del *entremijo* y *cincho* típicos de la zona. El peso del queso tradicional varía de 2 a 3 Kg, aunque en la actualidad son más frecuentes las piezas de menor tamaño, entre 1 y 2 Kg.

En el proceso de elaboración tradicional se emplea leche cruda y entera proveniente de cabras recién ordeñadas. En la actualidad, los quesos frescos se elaboran exclusivamente con leche pasteurizada. El cuajo de cabrito lechal obtenido en la propia explotación ganadera utilizado tradicionalmente está siendo sustituido por cuajos adquiridos en el comercio. La coagulación de la leche se realiza a una temperatura de 28-32 °C, en un tiempo variable entre 20-25 y 60 minutos, en las variedades frescas y curadas, respectivamente. Tradicionalmente, se cortaba la cuajada con una vara de encina o de higuera, hasta obtener un grano del tamaño de maíz en los quesos frescos o de arroz en los curados. A continuación, se agita durante unos minutos y se deja reposar para facilitar el desuerado de la masa. Una vez finalizada esta operación, se introduce la masa en los mol-

des, exprimiendo la cuajada con las manos para compactarla, más intensamente en los quesos curados que en los frescos. En las elaboraciones tradicionales la masa permanece dentro de los *cinchos* durante 24 horas hasta completar su desuerado; seguidamente se saca de los moldes y se sala por ambas caras con sal seca, prolongándose el salado 24 horas más. Los quesos frescos se pueden consumir inmediatamente, mientras que los productos tiernos, semicurados y curados deben dejarse madurar en lugares apropiados durante un tiempo variable, normalmente entre 15 y 90 días. En ocasiones, se realiza un oreado previo de 24–36 horas a temperatura ambiente.

Las principales características organolépticas son: corteza natural bien formada, y grabada; de color blanco en los quesos frescos y blanco amarillento a amarillo intenso en los madurados. La masa es más o menos compacta y consistente, de semiblanda a semidura dependiendo del grado de maduración, de color blanco marfil a amarillo pálido o intenso en los curados, con un corte firme y cerrado o con algunos ojos irregulares muy pequeños. Este queso se caracteriza por tener un aroma y sabor de intensidad media o alta, variables según hayan intervenido o no en su elaboración, entre otros, los siguientes aspectos: cabras alimentadas en régimen de pastoreo, utilización de leche cruda, grado de maduración. En general, el sabor es poco salado, ligeramente ácido y dulzón al mismo tiempo; los quesos frescos, de gran cremosidad al paladar, recuerdan a la leche de cabra; mientras que en los madurados se puede percibir una amplia gama de matices en la boca.

### QUESOS DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

Esta provincia occidental de Andalucía es la segunda productora de leche de cabra de España. Se elaboran quesos frescos y madurados, tanto de leche de cabra como de mezcla de cabra y vaca. Predominan los quesos de corteza natural y hay también una pequeña producción de quesos en aceite de oliva. En la zona norte de la provincia, con un paisaje principalmente de sierra y monte, abundan actualmente los rebaños de cabras autóctonas, como la raza *Florida*, que cuando se alimentan de los pastos y otros recursos naturales, producen leche de gran calidad para la elaboración de quesos artesanos conocidos tradicionalmente como quesos de la *Sierra Norte* o *Sierra Norte de Sevilla*. Este queso se conoce desde hace muchos años, cuando se elaboraba prácticamente en todos los “cortijos” ganaderos de las zonas de sierra para el consumo de la población local, tanto en fresco como curado o conservado en aceite de oliva. Actualmente, este tipo de producción se encuentra en regresión, transformándose una parte de la leche de cabra de la sierra en pequeñas queserías locales, y el resto en industrias queseras ubicadas en las zonas de vegas y campiñas.

La variedad tradicional del queso de cabra de *Sierra Morena* se elabora también con este mismo nombre en otras localidades serranas de las provincias de Córdoba, Huelva y Jaén.



### Sierra Morena



Figura 30. Queso de Sierra Morena.

Se trata de una variedad de queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de cabra; de coagulación enzimática y pasta prensada no cocida; graso y muy raramente, extragrasso, en los quesos muy curados.

Tiene un formato cilíndrico ligeramente aplanado, con las caras generalmente grabadas o rayadas con el dibujo propio del *entremiso* típico de la zona y el lateral liso, aunque en algunas localidades los quesos pueden presentar caras lisas y lateral grabado. El peso varía entre 800 gramos y 1,5 Kg, siendo más frecuentes las piezas de alrededor de 1 Kg.

Entre las principales características técnicas del proceso de elaboración destacan el empleo de leche cruda entera y recién ordeñada. Tradicionalmente, se añadía cuajo de cabrito lechal proveniente de animales sacrificados en las propias explotaciones ganaderas. El cuajo se añade cuando la temperatura de la leche se encuentra alrededor de los 30 °C y, a continuación, se remueve energéticamente durante unos minutos dejando reposar hasta el cuajado de la misma, que no suele producirse antes de 60 minutos. Antiguamente, se cortaba la cuajada con una caña o vara de higuera, desmenuzándola progresivamente hasta obtener un grano de tamaño similar al haba, y tras un breve reposo se procedía a exprimirla y compactarla con las manos para lograr su desuerado. Según las zonas, el moldeado de la cuajada se realizaba empleando utensilios rústicos como el *entremiso* de madera y los *aros* de hojalata o los *cinchos* de esparto. La masa de cuajada permanece dentro de los moldes durante 24 horas y, una vez desmoldada, se procede al salado con sal seca por ambas caras. La maduración natural se realiza en lugares frescos y ventilados, frecuentemente con un oreo previo a temperatura ambiente durante dos días.

Entre las principales características organolépticas destacan las siguientes: corteza natural bien formada; de color blanco amarillento a amarillo pajizo en los madurados y blanca en los quesos frescos. La masa es más o menos compacta, de consistencia semidura en los quesos semicurados menos prensados a dura en los más curados, de color blanco marfil a amarillo pálido, con un corte firme y cerrado o con algunos ojos de forma irregular distribuidos por toda la pasta. El aroma y el sabor son limpios, ligeramente lácticos, de intensidad media aunque recuerdan a la leche de cabra, con un toque algo salado en los quesos más curados.

## 4.2. BASILICATA

GIUSEPPE IPPOLITO, ROCCO SILEO

La región italiana de Basilicata, antigua *Lucania*, ha sido desde siempre un país de pastoreo y de agricultura de montaña. Durante mucho tiempo, la pobreza de recursos de la región ha provocado una fuerte emigración de la población hacia otras partes del mundo. Pero la tradición ganadera y el saber hacer local se han mantenido hasta ahora. La toma de conciencia por parte de algunos pioneros más dinámicos, ha contribuido a revitalizar y a dar a conocer mejor el patrimonio quesero artesanal de la región. Muchos quesos son reconocidos hoy día como quesos típicos o están en curso de certificación para obtener una Denominación de Origen Protegida (DOP).

### **Caciocavallo Silano**



Figura 31. Caciocavallo Silano

Este queso se elabora en 22 y 30 municipios de las provincias de Matera y Potenza, respectivamente; produciéndose igualmente en Calabria, Campania, Molise y Puglia. El primer autor que describe la técnica usada por los griegos en la preparación del queso es Hipócrates en el 500 aC. Después, diversos autores latinos, entre ellos Columella y Plinio, han tratado de los quesos en sus propias obras. En particular, Plinio exalta cualidades del *butirro*, precursor del actual *Caciocavallo Silano*, definido como “alimento delicadísimo”. El *Caciocavallo Silano* (una DOP) es uno de los más antiguos y típicos quesos de Italia meridional, es un queso semiduro de pasta hilada producido exclusivamente con leche entera de vaca, que se puede higienizar elevando la temperatura hasta los 58 °C.

La leche se coagula a la temperatura de 36-38 °C, usando cuajo en pasta procedente de ternero o de cabrito. Está admitido el empleo de suero natural preparado en el mismo ambiente de transformación de la leche. Cuando la cuajada ha alcanzado la consistencia deseada, tras algunos minutos, se procede a la rotura de la misma hasta que los grumos hayan alcanzado las dimensiones de una avellana. Comienza entonces la fase de premaduración de la cuajada, que consiste en una enérgica fermentación láctica cuya duración varía por término medio entre 4 y 10 horas y puede alargarse dependiendo de la acidez de la leche, de la temperatura, de la masa o de otros factores. La maduración de la pasta se completa cuando la misma está en condiciones de ser hilada y el control de los tiempos de maduración se realiza mediante extracciones, a intervalos cortos, de pequeñas partes de pasta que se sumergen en agua casi hirviendo para probar si se alarga obteniendo fibras elásticas, brillantes, continuas y resistentes, es decir, como se suele expresar viendo si “hila”. A continuación, sigue una operación consistente en la formación de una especie de cordón único que se moldea hasta alcanzar la forma deseada. El modelado de la pieza se logra con movimientos enérgicos de las manos con los que la pasta se comprime de manera que la superficie externa quede lisa, sin deshilar y sin pliegues y la parte interna sin huecos. Se procede después a cerrar la pasta de cada pedazo, sumergiendo velozmente la pieza en agua hirviendo a la temperatura de 80-85° C y completando la operación a mano. Finalmente, se da a la pasta la forma oportuna y, en el caso en que esté previsto, se procede a la formación de la futu-

## Quesos artesanos del Mediterráneo

ra cabeza. Las formas así modeladas se sumergen primero en agua para enfriarlas y después en salmuera. La salazón se realiza por inmersión durante un periodo variable según el peso, pero en cualquier caso no inferior a 6 horas. Sacadas de la salmuera, las piezas se atan por parejas con cintas adecuadas y se suspenden con unas varas con el fin de lograr la maduración. La duración mínima del periodo de maduración es de 30 días, pero puede prolongarse más.

La forma es oval o troncocónica, con cabeza o sin ella, según las costumbres locales, con presencia de entalladuras que dependen de la posición de las ligaduras; el peso varía entre 1 y 2,5 Kg, la corteza es delgada, lisa, de marcado color pajizo, la superficie puede presentar ligeras entalladuras en función de la modalidad de ligadura, el sabor es aromático, agradable, fundente en la boca, siendo normalmente delicado y con tendencia a ser dulce cuando el queso es joven, hasta transformarse en picante conforme avanza la curación.

### **Fior di Latte de los Apeninos Meridionales**



Figura 32. Fior di Latte.

Actualmente se elabora sobre todo en la provincia de Potenza, sin embargo originariamente la producción típica era la obtenida en la región de la Campania, trabajando la leche de vaca según la tecnología de la *mozzarella*. Su nombre, cuya traducción es "Flor de Leche" surgió para diferenciar la *mozzarella* obtenida a partir de leche de búfala o de leche mixta, vaca y búfala, de la obtenida con leche de vaca en cualquier parte.

Actualmente las diferencias entre la *Fior di Latte* que está obteniendo el reconocimiento de la DOP bajo el nombre de *Fior di Latte Apeno Meridional* se distingue de la *Mozzarella* porque se utiliza suero natural, cuajo de ternero y leche cruda sin pasteurizar.

Es un queso fresco de pasta hilada, blando, de fermentación láctica, obtenido con leche entera de vaca proveniente de uno o más ordeños consecutivos realizados en el intervalo de 16 horas. Esta leche se entrega cruda a la quesería, antes de que hayan transcurrido 24 horas desde el ordeño.

El proceso de elaboración es el mismo que normalmente se utiliza para hacer la *mozzarella* de vaca, de la cual se diferencia por la forma y consistencia de la pasta. Las principales fases de la elaboración son: el calentamiento de la leche, la coagulación mediante la adición de cuajo de ternero, la adición durante la coagulación del suero obtenido en la elaboración precedente, la rotura de la cuajada y posterior reposo de la misma, el hilado de la pasta añadiendo agua casi hirviendo durante la formación de los hilos, el moldeo manual o mecánico, el enfriamiento de la masa en agua, la salazón y, finalmente la preparación definitiva de las piezas de queso. Como para todos los quesos de pasta hilada, es necesario establecer el momento más adecuado para el comienzo de la fase de hilado, que requiere gran experiencia y habilidad por parte del quesero. La salazón puede realizarse también en fase de hilado. La forma de las piezas de queso es variable, redondeada aunque también puede tener cabeza, nudos, trenzas y paralelepípedos, según la zona de procedencia. Se presenta sin corteza, de color blanco lechoso con matices pajizos, con piel de consistencia tierna y una superficie lisa, brillante y homogénea. La pasta es de color blanco lechoso, de estructura fibrosa, con hojas delgadas, de consistencia suave y con ligera elasticidad, más acentuada al principio. Al corte y por compresión ligera, suelta un líquido lechoso, homogéneo. Tiene un sabor característico: fresco y a leche ligeramente acidulada.

### Pecorino de Filiano



Figura 33. Pecorino de Filiano.

La zona de protección del *Pecorino de Filiano* comprende 30 municipios de la provincia de Potenza. Se ha acordado una protección transitoria a nivel nacional; se ha tramitado la demanda a la Unión Europea para la inscripción como DOP (Decreto de 01/04/2004, nº 62235).

Es un queso de pasta dura obtenido con leche entera de oveja de las razas *Gentile de la Puglia* y de la *Lucania, Leccese, Comisana, Sarda* y de sus cruces con las ovejas de los rebaños situados en la zona de producción. La duración del periodo de maduración es de 180 días. Su forma es cilíndrica con una cara plana o ligeramente convexa. Una pieza de queso

pesa entre 2,5 y 5 kg. Tiene un sabor dulce y delicado que se vuelve ligeramente picante cuando tienen cierto grado de curación.

### Canestrato de Moliterno



Figura 34. Canestrato de Moliterno

La leche destinada a la producción del *Canestrato de Moliterno* debe provenir necesariamente de ovinos y caprinos de explotaciones situadas en los 51 municipios de la provincia de Potenza, próximos a Moliterno y en los 16 municipios de la provincia de Matera en los que este queso se beneficia de una Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Es un queso de pasta dura obtenido con leche entera cruda de ovejas de raza *Gentile de Lucania* y de la *Puglia, Leccese, Sarda, Comisana* y de sus cruces, así como de cabras de raza *Garganica, Maltesa, Jónica Camosciata* y de sus cruces, admitiéndose sólo los realizados en los rebaños de las explotaciones situadas en la zona de producción.

La curación se debe realizar en un local especializado, con una duración de 90 a 180 días. Las piezas de queso son de forma cilíndrica, con cara plana y con un canto más o menos convexo, su peso puede variar de 2 a 5,5 kg. El sabor es bastante dulce y delicado al principio del secado, con una evolución hacia características organolépticas más acentuadas y picantes durante el transcurso de la curación.

### Caciocavallo Podólíco Lucano



Figura 35. Caciocavallo Podólíco Lucano.

Se tienen noticias de este queso en diversas actas notariales de los últimos siglos, la más antigua de las cuales se remonta a 1556. Además, ya en 1477 el estudioso Pantaleón de Confidenza proporciona datos sobre este queso en su *Summa Lacticinorum*, el tratado más antiguo sobre la leche y sus derivados, tras un intento previo de



definición por parte de Plinio el Viejo. El término *caciocavallo*, derivaría de *kascaval*, nombre de un queso típico de los Balcanes muy similar a la pasta hilada del actual *Caciocavallo*, mientras *Podólico* se refiere al “*Bos primigenius*”, bovino llegado a Italia con las invasiones bárbaras procedentes de la *Podolia*, región de Ucrania situada entre los ríos Dnister y Bug Meridional. El queso se caracteriza por un aroma muy agradable, que se hace incluso más intenso si los animales pastorean en zonas de montaña. La elaboración del *Caciocavallo Podólico*, incluso actualmente, se realiza con utensilios antiguos, hechos artesanalmente por el propio ganadero.

El *Caciocavallo Podólico Lucano* es un producto estacional. La leche, destinada a la transformación, proveniente sólo del ordeño de la mañana, suele refrigerarse y trabajarse como máximo en las primeras 24 horas. La leche entera, filtrada con telas o cedazos adecuados, se calienta con fuego de leña, gas o vapor. La coagulación tradicionalmente ocurre en la *tina*, recipiente de madera, pero también pueden utilizarse recipientes de cobre o acero inoxidable. La temperatura de coagulación de la leche está comprendida entre los 35-38 °C. A la leche se le añade cuajo en pasta de cordero o de cabrito. Está permitido el uso de cuajo líquido de ternero. El coágulo alcanza la consistencia justa en unos 45-50 minutos, se rompe enérgicamente hasta las dimensiones de un grano de arroz. La cuajada, así tratada, se deja reposar con el suero durante algunos minutos, de tal manera que luego se recoge en el fondo de la *tina*. Tras desuerarla, se vuelve a dar una segunda rotura denominada desengrasado. A la pasta así desengrasada se la recubre con suero caliente (45-60°C) durante 10-20 minutos, denominándose esta fase como *prima calda* (primer calentamiento). El suero extraído se pone a calentar en el *caccavo*, para la producción del primer requesón, o requesón noble, del que se obtendrá la *manteca*. El producto obtenido tras la separación del requesón es la *scotta*; añadiendo a ésta el suero ácido del día anterior, la *cizza*, se produce el segundo requesón. Separado el segundo requesón, queda un líquido verde amarillento que se añade a la pasta presente en la *tina* hasta cubrirla unos 2-3 cm. Esta *scotta* favorecerá la acidificación de la pasta, fase también denominada *seconda calda* (segundo calentamiento).

Una vez alcanzada la maduración, se separan la pasta y el suero y se coloca la masa sobre un *tompagno*, o mesa, donde, cortada en trozos grandes, se deja reposar para continuar el desuerado. El suero residual se deja en la *tina*, donde se acidifica posteriormente; y será el que se utilice el día siguiente. Tras el desuerado, el quesero corta la pasta madura en lonchas largas y delgadas en un balde o cubo denominado *giara*, o bien en la propia *tina* destinada al hilado. El hilado ocurre en el momento en el que el agua, próxima a la ebullición, es decir con 90 °C, se vierte sobre la pasta; el quesero trabaja la pasta ayudándose con un bastón llamado *menatura* y con las manos, hasta obtener un cordón largo de pasta lisa (no fibrosa), brillante, sin burbujas ni cavidades. El cordón de pasta se envuelve en forma de ovillo de forma que tenga un peso de unos 2,5 kg. El ovillo obtenido se trabaja a mano hasta conseguir una forma semiesférica, cuya parte no cerrada a menudo se baña en agua caliente para ablandarla y poder así trabajar con menos fatiga hasta conseguir cerrar el queso y obtener la forma típica del *Caciocavallo*: de pera con cabeza o de pelota (*pallone de gravina*). Los quesos *Caciocavallo* formados se bañan en el suero caliente y después se dejan enfriar en un recipiente con agua fría para hacer que se endurezcan. El tiempo de salazón es de unas 12-14 horas por kilogramo de producto. A la fase de salazón sigue la fase de secado o *toma de calor* que dura entre 15 y 20 días, y se lleva a cabo a menudo en el mismo local destinado a la curación de los quesos. La curación o maduración dura un periodo mínimo de tres meses y tiene lugar en locales bien aireados y con suficiente humedad.

### Cacioricotta



Figura 36. Cacioricotta.

El *Cacioricotta* es un queso de cabra producido tradicionalmente en Basilicata, Calabria, Campania y Puglia. Como sugiere el mismo nombre *Cacioricotta*, incluye en la cuajada tanto la caseína (*cacio*) como las sueroproteínas del requesón (*ricotta*). El origen de esta técnica, única en su género, está probablemente ligado al hecho de que, en el pasado, gran parte de los rebaños eran mixtos, existiendo en las explotaciones de ovejas un cierto número de cabras (un 10%). Con la aproximación de la estación cálida, las ovejas se secaban y el ganadero tenía a disposición solamente leche de cabra. El calor y las precarias condiciones higiénicas desaconsejaban continuar entonces con la elaboración tradicional del *Pecorino* y de ahí surge la receta del *Cacioricotta* que permitía obtener, incluso en los meses más cálidos, un queso sin

defectos que servía para alimentar a los pastores. El *Cacioricotta* tiene un aspecto similar al requesón; puede consumirse fresco, para acompañar a segundos platos y entremeses, o madurado como queso para rallar.

La leche se calienta hasta los 90 °C, lo que permite la recuperación total de las proteínas del suero. Posteriormente se deja enfriar la leche hasta la temperatura de coagulación, 38-40 °C; y se añade cuajo de cabrito o cordero en pasta, aunque frecuentemente también se utiliza cuajo líquido de ternero. La coagulación termina tras unos 30-40 minutos y el coágulo se rompe con un bastón de madera denominado *ruotolo*, hasta que las dimensiones sean las de un grano de arroz. Tras un breve reposo de la cuajada junto al suero, se recoge y se pone en moldes de junco o de plástico que se colocan sobre el *tompagno* (mesa de madera) donde se dejan durante unas 24 horas. A continuación, se procede al salado en seco. El *Cacioricotta* se consume fresco como tapa o entremés y es muy utilizado en las épocas festivas de Navidad y Pascua para elaborar pasteles típicos.

### Paddaccio



Figura 37. Paddaccio.

Este queso se produce en el Parque Nacional del Pollino, concretamente en los municipios de Rotonda, Viggianello y Terranova de Pollino. El *Paddraccio* o *Paddaccio* hace tiempo era utilizado por los pastores como mercancía de intercambio, para pagar al médico en los momentos de necesidad o al abogado por la redacción de una carta.

Se obtiene de leche mixta de cabra y oveja, calentada a unos 37-38 °C, temperatura a la que se añade el cuajo de cabrito o cordero. La coagulación ocurre en unos 30 minutos, y a continuación el coágulo se rompe hasta las dimensiones de un grano de maíz y se deja reposar en el fondo de la caldera durante algunos minutos. La cuajada, una vez desuerada, se introduce en los característicos moldes de mimbre donde se prensa y se le da forma. El *Paddaccio* tiene forma esférica con un peso entre 0,3 y 0,5 kg, no se sala y se consume muy fresco. Su pasta es blanca y blanda, su sabor es dulce y ligeramente ácido.

### Casieddu



Figura 38. Casieddu.

Los orígenes históricos del *Casieddu* no son conocidos. Es una variante de la tradicional *Cacioricotta*, su producción se da entre julio y septiembre, cuando las ovejas se secan y cesa la producción del *Pecorino*. En esta época del año los pastores sólo pueden utilizar leche de cabra para la elaboración de sus quesos. El área de producción del *Casieddu* coincide con el territorio del municipio de Moliterno y zonas limítrofes (Grumento, Lauria, Castelsaraceno, Corleto Perticara).

La leche de cabra utilizada procede de dos ordeños, y tras su filtrado previo con hojas de helecho, se aromatiza durante unos minutos utilizando un saquito que contiene *nepeta* (*Calamintha nepeta*), planta aromática de la familia de las Labiadas que tiene propiedades antibacterianas y que le confiere al producto final un característico sabor a menta. La leche, en un primer momento, se calienta a la temperatura de 90 °C, después se deja enfriar y cuando alcanza la temperatura de unos 38 °C se le añade cuajo de cabrito en pasta. El coágulo, que se forma en unos 30-40 minutos, se rompe enérgicamente con el *ruotolo*, hasta reducirlo a gránulos del tamaño de un grano de arroz y se mantiene en agitación hasta que se deposita en el fondo de la caldera. A continuación la pasta se modela con las manos durante 10-15 minutos hasta obtener una forma esférica de unos 10 cm de diámetro. El queso se prepara envolviéndolo en hojas de helecho trenzadas en la base y ligadas en el extremo con ramas de retama. Si se destina a la curación (unos dos meses), se realiza la salazón en seco. El producto acabado tiene la pasta de color blanco lechoso y es de consistencia compacta, con pequeños ojos.

### Casiello



Figura 39. Casiello.

El *Casiello* se produce en las zonas interiores de la Basilicata pero el producto más renombrado es típico de los municipios de Corleto Perticara, Guardia Perticara, Armento, Gallicchio, Missanello, Aliano, Craco, Stigliano, Gorgoglione, Cirigliano, Accettura, San Mauro Forte, Ferrandina, Oliveto y Garaguso. El *Casiello* es una variante de la *Cacioricotta* y se produce de julio a septiembre, con leche entera de cabra, tiene forma esférica y se elabora a mano.

La leche de cabra, procedente del ordeño de la tarde, se lleva a ebullición y después se enfría hasta 38-40 °C. La coagulación se realiza con cuajo en pasta de cordero o cabrito o cuajo líquido de ternero, dura unos 45 minutos. La cuajada obtenida se rompe en gránulos con dimensiones similares a las de los granos de arroz y se deja depositar en el fondo de la caldera. La pasta se recoge y modela con las manos durante unos 10-15 minutos para favorecer la expulsión del suero haciendo que adopte formas esferoidales. La salazón no se hace si el queso se vende fresco, en cambio si se venden curados se salan en seco y se dejan madurar durante unos 4 meses en locales frescos y secos.

### Manteca



Figura 40. Manteca.

El nombre *manteca* recuerda en español a la mantequilla. Es un queso que se elaboraba tradicionalmente con leche de vacas en pastoreo.

El proceso de elaboración y los utensilios son todavía los tradicionales, el suero residual de la elaboración del *Caciocavallo Podóllico* se recalienta en el fuego hasta la temperatura de 82-87 °C para obtener el afloramiento de la primera ricotta (requesón) que se recoge con la típica *cucchiara* (cuchara) y se pone a escurrir en un paño durante toda una noche. A la mañana siguiente, el requesón se elabora en un balde, añadiendo alternativamente agua caliente y fría para separar la parte grasa de la proteica. La parte grasa se recoge y se bate repetidamente con las manos para separar el agua residual de la mantequilla, al final de esta operación se modela en forma de pelota y se sumerge en agua fría para su endurecimiento.

La bola de grasa se introduce en una lámina de pasta de *Caciocavallo* con un espesor de 1 cm, operación muy compleja y delicada que no todos los queseros son capaces de realizar. El producto acabado es de forma esferoidal con cabeza y con un peso de 300-500 g. La salazón se realiza en salmuera saturada durante unas 12 horas. La *Manteca*, según algunos ganaderos, si se conserva en lugar fresco y seco dura varios meses. Como el *Burrino*, este queso presenta doble estructura, constituida por una parte interna de mantequilla, de color amarillo intenso, consistencia cremosa, sabor dulce y aroma desde floral a herbáceo, y una parte externa típica del *Caciocavallo Podóllico* fresco, siendo por consiguiente elástica, de sabor láctico y ligeramente sabroso y de color amarillo pajizo que evoluciona al amarillo intenso conforme avanza la maduración.

### Formaggio dei Zaccuni



Figura 41. Paisaje típico de la zona de producción del queso de los Zaccuni.

Este queso, llamado en español *Queso de los Zaccuni*, se produce en los municipios de Guardia Perticara, Corleto Perticara, Aliano, Gallicchio y Armento. El término *zaccuni* indica las estopas, los tallos secos y las cortezas de árboles que constituían en algunos periodos del año la alimentación normal de la cabra rústica de la Basilicata. El queso se produce exclusivamente en las explotaciones para su consumo familiar, tiene un sabor intenso y pastoso. También se suele consumir asado a la brasa o empanado y frito.

La leche, calentada a 38-40 °C, coagula con la adición de cuajo de cabrito y/o cordero o cuajo líquido de ternero. La coagulación ocurre en unos 40 minutos. La cuajada, una vez rota con las manos, hoy con el *scuopolo* (bastón de madera) se deja reposar durante algunos minutos sumergida en el suero. A continuación se trasvasa a moldes de junco o plástico y se prensa con las manos, para favorecer la expulsión del suero. Las piezas así obtenidas, son recalentadas en suero caliente para favorecer la formación de la corteza. La salazón se realiza en seco y el consumo puede realizarse cuando han transcurrido unos 15-20 días.



### Scamorza



Figura 42. Scamorza.

El nombre de Scamorza deriva casi seguramente del verbo *scamozzare* que significa desmochar o decapitar. La forma de este queso, por consiguiente, es similar a la de una pera, con un leve estrangulamiento en la parte superior que forma una protuberancia denominada *cabeza* de la cual a su vez salen dos o más protuberancias, llamadas *orejas*. Es un queso de peso reducido, oscilando entre los 300 y 500 gramos. La Scamorza tiene pasta blanca, compacta, similar a la mantequilla, sin ojos, mucho más blanda que la del *Provolone* y del *Caciocavallo* pero sin alcanzar la terneza de la *Mozzarella*. El sabor es delicado y fresco o, en el caso de la Scamorza ahumada más marcado, con aroma y sabor levemente acre y acidulado.

La técnica utilizada es similar a la de la obtención del *Provolone*, tendiendo sin embargo a elaborar en este caso un producto más dulce, con pasta más tierna. Para la preparación del *Caciocavallo* y de la Scamorza, se recurre normalmente a leche entera, cruda, raramente pasteurizada, a la que se añade suero en dosis menores que para el *Provolone*. La leche se coagula a unos 35° C en 20-30 minutos empleando una dosis de cuajo líquido de 20-25 ml por hectolitro de leche. La cuajada se rompe, usando primero la *spannarola* (desnatadora) para mover las gruesas láminas superficiales y después con el rodillo hasta reducir la masa a gránulos con las dimensiones de una avellana. Terminada la rotura se deja reposar los coágulos durante algunos minutos, procediendo entonces a la extracción de una parte del suero.

La cocción se produce añadiendo suero caliente, a temperatura y en cantidad tal que confiera a la masa una temperatura final no superior a los 40-42 °C. En el caso de la Scamorza se omite a veces la cocción, limitándose a que la cuajada en maduración mantenga una temperatura en torno a los 35°C, durante el tiempo necesario. Terminada la cocción, la cuajada se extrae de la caldera, se amasa y se deja madurar en local caliente durante un periodo de tiempo variable, de 3 a 8 horas, hasta que la pasta se puede hilar, realizando pruebas añadiendo agua caliente a 80-90 °C. El hilado se produce del modo que es habitual para las otras pastas hiladas, mientras que la preparación se realiza por parte de operarios expertos que modelan la pasta con las manos, haciendo presión con los pulgares para darle una forma esférica. Finalmente el operario *strozza* (estrangula) la masa en la parte superior para obtener el *collo* (cuello) de la pieza. La porción terminal se cierra, modelando con el pulgar y el índice de la mano, dos o más orejillas, o bien una pequeña cabeza superior. Las piezas modeladas se enfrían en agua durante al menos media hora, después se introducen en salmuera concentrada y fría durante un periodo variable de tiempo de 1 a más horas, según las dimensiones de los quesos. Una vez secos se amarran, para su presentación final, de dos en dos piezas, mediante hojas de junco (*Junctus acutus* L.), rafia u otro material y, tras una breve maduración, ya pueden ser consumidos.

### 4.3. PARQUE NACIONAL DE CILENTO Y VALLE DE DIANO

RAFFAELE SORIERO

La tradición quesera de la región es muy antigua y ofrece una riquísima gama de quesos, desde la *Mozzarella* de búfala a la *Scamorza*, desde la *Manteca* al *Cacioricotta*, desde el *Caciocavallo* al *Pecorino*. En esta zona coexisten queserías industriales que utilizan leche proveniente de explotaciones intensivas, con pequeños productores de quesos artesanos tradicionales a partir de leche proveniente de animales criados en pastoreo. Hoy, aparte de la *Mozzarella de Búfala de Campania* y el *Caciocavallo Silano* que gozan del reconocimiento de una Denominación de Origen Protegida, los quesos artesanos de la región son poco conocidos, porque difícilmente son localizables en los mercados tradicionales, estando “penalizados” por estructuras de transformación que no siempre cuentan con las necesarias autorizaciones sanitarias, porque se elaboran a menudo en locales rudimentarios cuando no al aire libre.

Cuando estos quesos permanecen durante un tiempo en los locales de maduración de las explotaciones familiares o en la despensa de alguna casa rural, se pueden apreciar formas y sabores distintos, a pesar de que las recetas queseras son siempre las mismas. Esta gran diversidad, debida a múltiples factores, entre ellos los pastos, las técnicas queseras, las razas autóctonas, los locales de maduración, etc., hacen que estos productos sean únicos y difícilmente reproducibles en otros lugares. Son quesos de fuerte personalidad, elaborados en un territorio duro y difícil, habitado por gente y rebaños fuertemente ligados a la propia tierra, de la que reciben sustento, teniendo los artesanos cuidado de que se conserve y proteja el medio en el que se obtienen estas producciones.

#### Canestrato (o Pecorino)



Figura 43. Canestrato.

Es un queso de pasta cruda o semicocida, elaborado generalmente con leche cruda de oveja o a veces, también con un 5-20 % de leche de cabra.

La coagulación se consigue utilizando cuajo animal (cabrito o cordero); la cuajada se recoge y se prensa manualmente en las *fuscelles* (moldes) de mimbre o plástico, siendo después sometida a calentamiento y salada en seco. La maduración del queso tiene lugar en locales frescos y ventilados (cueva o bodega), con temperatura entre 12 y 15°C y humedad entre el 75 y 80%, y tiene una duración de 2 a 6 meses, y a veces incluso 1 año.

La forma del *Canestrato* es cilíndrica, de 20-25 cm de diámetro, y 10 cm de espesor; presenta una corteza dura y rugosa de color amarillo oro, y la pasta es compacta y blanda con ojos de pequeño diámetro y color amarillo pajizo; el peso varía de 1,5 a 3 Kg.

Se consume fresco o curado, a menudo acompañado de embutidos; también se utiliza rallado para condimentar los primeros platos, entre ellos la tradicional pasta casera de grano duro.

### Ricotta



Figura 44. Ricotta.

La Ricotta o requesón, no se considera desde el punto de vista técnico un queso en sentido estricto, sino un derivado lácteo obtenido mediante el calentamiento del suero residual que queda tras la el desuerado de la cuajada. El nombre deriva, precisamente, del doble tratamiento térmico experimentado primero por la leche (35-37°C) y después por el suero (90°C). A esta temperatura se produce el afloramiento a la superficie de los copos de requesón que son recogidos y desuerados en moldes adecuados de forma troncocónica.

Es un producto de pasta tierna de color blanco perlado, olor intenso a leche cocida y gusto delicado, ligeramente dulce. Forma parte de la tradición quesera del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano, y puede ser de oveja, de cabra, de vaca o de búfala según la leche utilizada.

La Ricotta se consume fresca, como producto de mesa o para rellenar un tipo concreto de pasta como ocurre con los famosos *raviolis*, o incluso en pastelería como ingrediente de dulces tradicionales como la *pastiera* (tarta napolitana) o la *sfogliatella* (empanadilla de hojaldre). A veces se sala en seco y se deja madurar para utilizarla rallada como condimento en los primeros platos (pasta de grano duro hecha en casa).

### Cacioricotta Caprina del Cilento



Figura 45. Cacioricotta Caprina del Cilento.

Es el queso típico del Parque; producido con leche de cabra, aunque a veces se utilizan proporciones mínimas de leche de oveja, debe su nombre a la singular receta empleada en su elaboración que tiene dos particularidades: el proceso térmico, según el cual se realiza primero un calentamiento (hasta la temperatura de 85-90 °C) y después un enfriamiento (hasta 35-37°C), y el tipo de cuajo utilizado (de origen animal). Este queso está ligado a las más antiguas tradiciones queseras del Cilento y representa un símbolo del territorio. Se produce incluso hoy día en pequeñas explotaciones de modo artesanal a partir de leche de cabra de raza *Cilentana* (población autóctona).

La técnica empleada en su elaboración permite también incorporar a la cuajada las proteínas del suero presentes en el requesón. Posteriormente, se extrae la cuajada obtenida y se prensa manualmente en moldes de mimbre o plástico, sometiéndose la masa a continuación a calentamiento y salado en seco.

La forma es cilíndrica o cilindro-cónica de altura y su diámetro es variable, en función de las tradiciones del quesero; alcanza pesos de 0,5-1 kg; la pasta es muy compacta de color blanco

sin ojos u ojos pequeños, de consistencia granulosa; la corteza es muy delgada, pudiendo no existir en el queso fresco; el olor es intenso a veces recuerda a la hierba o paja; el sabor es delicado, con un justo equilibrio entre dulce y salado.

Generalmente se prefiere consumirlo fresco, recién desuerado, como queso fresco de mesa (con miel o aceite de oliva); en algunos casos se madura en lugares frescos (bodegas o cuevas) untando las piezas de queso externamente con aceite de oliva (cada 25 días, aproximadamente) durante unos 2-3 meses, obteniendo así un óptimo producto para rallar.

### **Mozzarella en la Mortedda**



Figura 46. Mozzarella en la mortedda.

La presencia de la *mortedda* o *mortella*, denominación dialectal del arrayán o mirto, arbusto muy difundido en el matorral mediterráneo, caracteriza a este queso fresco hecho de pasta hilada.

Se obtiene de la transformación exclusiva de leche de vaca, y la técnica es la clásica de las pastas hiladas, si bien en este caso la maduración de la cuajada se produce en ausencia, o casi ausencia, de suero. Con las operaciones de hilado y moldeado, se confiere una forma alargada, elipsoidal, plana o aplastada e irregular, con un peso que varía desde 100-150, hasta 500 g.

El resultado es un queso seco y compacto, con una pasta de consistencia firme, casi gomosa, nunca estropajosa, de color blanco marfil; revestida de una película externa (corteza) lisa y lustrosa que se desprende (“deshilacha”) fácilmente.

Hoy día se elabora en pequeños recipientes, junto con ramitas de arrayán, pero en el pasado se envolvía completamente en haces de arrayán ligados con brotes de retama; tal costumbre estaba unida, probablemente, a la necesidad de conservación durante el transporte desde los pastos de montaña, donde se elaboraba, hasta el pueblo, donde se vendía o se consumía por parte de la familia. Las hojas de arrayán conferían al producto un aroma almizclado inimitable y un sabor muy herbáceo con notas aromáticas evidentes que recuerdan un poco al limón o al cedro. Respecto a las *Mozzarellas* comunes, en boca la acidez es ligeramente más pronunciada, siendo más apreciadas por los consumidores las producidas con leche de vaca *Podólica*.



### Manteca



Figura 47. Manteca.

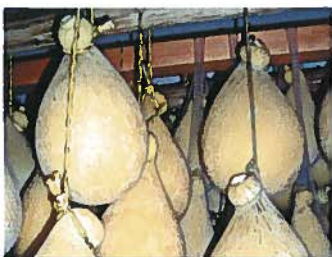
El término deriva del español *mantequilla*, dado que es un queso particular constituido por una doble estructura: un “corazón” de mantequilla envuelto por un estrato externo de “pasta hilada”. Su forma se parece a la de un *Caciocavallo*, si bien en miniatura puesto que los pesos van de 250 a 500 g.

Su elaboración requiere varias fases distintas: la primera es la tradicional para la producción de las pastas hiladas y del requesón; sigue después la fase de la producción de la crema (*mantequilla*), a partir del requesón del día anterior, que se sumerge primero en agua caliente, para permitir la separación de las proteínas del suero de la parte grasa (futura *manteca*). La grasa se trabaja manualmente, con la adición de agua muy fría para permitir la agregación de los glóbulos grasos, hasta obtener un panecillo de mantequilla de forma esférica; finalmente este panecillo de mantequilla se “encierra” dentro de la pasta hilada y se coloca en los moldes tradicionales. El producto se mete en salmuera durante unas 9-10 horas y luego se seca dispuesto sobre una viga o una barra. Se consume tras una breve maduración o curación (15-30 días), generalmente como producto de mesa; raramente se usa (la mantequilla) como condimento en la cocina.

Tradicionalmente, este queso se producía para “reciclar” el requesón no consumido que, siendo perecedero y no existiendo manera de conservarlo (al haberse elaborado en las zonas de pastos de montaña, a menudo aislados y alejados de los centros habitados), era transformado primero en mantequilla y después era envuelto en la pasta hilada, lo que facilitaba la conservación incluso durante periodos muy largos (hasta de un año).

Sus peculiaridades están, por tanto, ligadas a la técnica de elaboración y a la materia prima utilizada: leche de vacas *podólicas* alimentadas exclusivamente de pastos. Aunque sea un producto muy apreciado, es difícil de encontrar en los mercados tradicionales, dado que su producción es limitada por dos motivos: por un lado, la carencia de leche debido principalmente a que el periodo de ordeño de las vacas *podólicas* se restringe a la primavera y, por otro, al exiguo número de ganaderos-queseros dispuestos a producir la *Manteca*.

### Caciocavallo Podólico



En el Parque Nacional de Cilento y Valle de Diano, el *Caciocavallo* tradicional es el *podólico*; éste representa el símbolo del arte quesero artesanal de todo el territorio. Se produce con leche cruda de las vacas *podólicas*, criadas en los pastos de montaña de los macizos de los Alburni y del Cervati.

Figura 48. Caciocavallo Podólico.

Los bovinos *podólicos*, raza autóctona típica de la Italia meridional, según algunos expertos, descenderían del *Bos primigenius* o *Uro*, el primer bovino domesticado. Originariamente el bovino *Podólico*, gracias a su robusta morfología, se explotaba sobre todo para el trabajo; hoy día se explota, gracias a sus notables capacidades de adaptación a la difícil condición de los pastos de montaña, no sólo como animales de carne, sino también de leche, si bien el periodo de ordeño se limita a la primavera (mayo-junio).

La tipicidad del queso *Caciocavallo Podólico* reside, además de en la particularidad del proceso de elaboración, en las cualidades organolépticas de la leche de partida, derivadas de la alimentación de las vacas a base de pastos de montaña, ricos en esencias aromáticas. El origen del nombre *Caciocavallo* es todavía hoy objeto de discusión: según algunos derivaría de *kashcaval*, término con el cual los pueblos eslavos llamaban a un queso similar; para otros el origen se remontaría a la costumbre de colgarlos, para su secado, amarrados por parejas, a caballo, de una barra o una viga.

Se obtiene a partir de leche recién ordeñada que se introduce en un recipiente denominado *caccavo*, hecho de cobre o de acero y se calienta a temperatura de 37-40 °C; después se añade el cuajo, generalmente de cabrito, y se deja coagular durante 40-60 minutos hasta la formación de la cuajada; ésta se “rompe” mediante un *ruocciolo*, bastón de madera o acero, hasta obtener unos grumos del tamaño de un grano de maíz, después se quita el suero y se recoge la cuajada (pasta) en una cuba de madera.

La maduración de la pasta se produce en un tiempo variable, desde 2 hasta 12-24 horas, dependiendo de la temperatura ambiental y de la acidez de la pasta; una vez que ha finalizado la maduración, lo cual se sabe que ha ocurrido cuando, tras realizar repetidas pruebas, se demuestra que la pasta “hila” bien, ésta se corta en rebanadas y, en la misma cuba, se añade agua hirviendo hasta que se obtiene el hilado de toda la pasta; sucesivamente se retira una cantidad de pasta hilada (que varía en función del peso que se desea obtener) que es así modelada con la forma característica (de “pera” con una pequeña cabeza). Los quesos obtenidos se sumergen en agua fría, donde permanecen durante unas 8-12 horas; sucesivamente se efectúa la salazón en salmuera durante unas 48-72 horas, y después se atan por parejas y se dejan secar “a caballo” de una barra. La maduración puede durar desde 30-60 días hasta uno o más años.

Los *Caciocavallo* presentan las siguientes características: forma “de pera” con una ligera cabeza; peso variable entre 1,5 y 2 kg; corteza delgada de color amarillo ámbar, más oscuro que la pasta que tiene una estructura foliar (típica de las pastas hiladas) muy compacta y sin ojos; olor de intensidad variable en base a los aromas presentes en los pastos que consumen los animales, pudiendo ser de hierba fresca, de paja, afrutado, de mantequilla etc.; sabor intenso, generalmente tiende al picante en función del grado de curación.

Este producto es uno de los quesos más deseados por los entendidos. Eso se debe al sistema de explotación de las vacas que proporcionan la leche empleada para su elaboración, que consumen pasto exclusivamente, de forma que el queso conserva olores florales o, algunas veces, de frutos secos, y posee además un retrogusto dulce. El régimen de pastoreo tradicional de las explotaciones bovinas del Parque, tiene notable importancia en la elaboración del *Caciocavallo Podólico* al permitir obtener leche con una adecuada proporción entre los ácidos grasos satura-

dos y los insaturados, una buena concentración de proteínas de elevado valor biológico y una importante presencia de sustancias antioxidantes, características todas ellas muy deseables desde el punto de vista dietético-nutricional.

### **Mozzarella de Búfala**

Queso fresco de pasta hilada, obtenido de la transformación de leche cruda entera de búfala.



Figura 49. Mozzarella de búfala.

Su denominación deriva del término *mozzare* (cortar), acto con el que se separaba una porción (unos 500 g) de la pasta hilada (manualmente) al cual se daba la característica forma esferoidal. Hoy día esta operación, por lo demás, se efectúa mecánicamente y generalmente tenemos unos pesos que varían desde 50 g en el caso de los *bocconcini* (bocaditos) hasta 250–500 g.

Es un queso de pasta blanda y elástica, de color blanco perlado con una imperceptible nota verdosa, que al corte chorrea un suero blancuzco. Se consume fresca (en 2-3 días) y se conserva a temperatura ambiente en el mismo líquido que lo acompaña. El sabor es dulce, ligeramente ácido e intenso debido a los aromas particulares que le confiere la leche de búfala. Se caracteriza por una relación grasa/proteínas muy elevada.

La llanura costera noroccidental del territorio del Parque (Llanura del Sele) representa el área de origen de este particular queso, cuya fama ya ha traspasado tanto los confines nacionales como los continentales, gracias a los cada vez más veloces medios de comunicación que les permiten alcanzar también las mesas del otro lado del océano en un corto período de tiempo, de forma que puede ser degustado todavía fresco y conservado exclusivamente en el líquido que lo acompaña. Su origen está ligado a la introducción de la búfala en los territorios pantanosos y cenagosos de la Llanura del Sele, que algunas teorías remontan hasta la época lombarda, mientras otras sostienen nada menos que este animal fue ya conocido en la época griega y explotado desde tiempos de los romanos. Es un animal esencialmente de trabajo que ha sido redescubierto como productor de leche sólo tras el advenimiento de la mecanización agraria; cuando comenzó la selección propiamente dicha que ha conducido a lograr unas producciones lecheras muy altas.

La *Mozzarella* tiene el reconocimiento de la denominación de origen controlada a nivel nacional desde 1993. Después ha obtenido (en 1996) el reconocimiento de la denominación de origen protegida a nivel comunitario: *Mozzarella de Búfala de la Campania*.

Su principal producción se realiza en queserías de tamaño medio o grande, completamente mecanizadas y, sobre todo, con leche proveniente de explotaciones intensivas de elevada especialización productiva, que no obstante procuran mantener intactas las características organolépticas propias de los quesos artesanos tradicionales. Por ello, su inclusión en este libro se debe a que este producto es un símbolo de un territorio y a que sólo se elabora en pocos lugares (Caserta, Latina, etc.).

## 4.4. PROVENZA-ALPES-COSTA AZUL

VINCENT ENJALBERT

La industria lechera se ha desarrollado poco en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul; históricamente las granjas estaban poco especializadas, con pequeños rebaños de vacas, ovejas o cabras. La leche se usaba fundamentalmente para el consumo familiar y para la elaboración de distintos tipos de quesos.

Si bien este mundo rural tradicional prácticamente ha desaparecido, sin embargo existe actualmente una nueva generación de *fermiers*, ganaderos que elaboran los quesos usando únicamente la leche de la propia explotación. Muchos de estos ganaderos proceden de otras regiones, pero trabajan activamente en el renacimiento y el desarrollo del patrimonio quesero local, cuidando especialmente de la diversidad y de la calidad. El reconocimiento del queso *Banon* como Denominación de Origen Controlada: «Appellation d'Origine Contrôlée» (A.O.C.) da idea del citado renacimiento y del dinamismo existente actualmente en esta región.

### **Banon**



Figura 50. Queso Banon.

Este queso se produce en la región de Banon, pueblo de los Alpes-de-Alta-Provenza. El 23 de julio de 2003 se aceptó la DOP del queso *Banon*, para lo cual debe cumplirse una normativa muy estricta, que permite mantener en la región una ganadería extensiva, respetuosa con el medio ambiente. La zona de protegida por la Denominación cuenta con 31 cantones y 179 municipios en 4 departamentos (Alpes-de-Alta-Provenza, Altos-Alpes, Vaucluse y Drôme). Tanto la producción de leche como la elaboración y curación de los quesos se efectúan exclusivamente en la región de Denominación.

Actualmente es la DOP de quesos más pequeña de Francia en cuanto a volumen. La producción de *Banon* tiene la siguiente estructura: 16 productores *fermiers*, 2 artesanos y 1 establecimiento que realiza sólo la curación, con una producción total de unas 50 toneladas de queso por año (70% artesano e industrial y 30% "fermier"). Una veintena de ganaderos entregan la leche que producen a las tres empresas no "fermier" de la región.

Haciendo un poco de historia sobre el *Banon*, hay que mencionar la leyenda de que ya el propio Emperador romano Antonio Pío (86-161 dC), consumía gran cantidad de estos quesos. Con mayor base histórica, existen diferentes relatos que dan autenticidad a la presencia de quesos de cabra en esta región desde la Edad Media. Más recientemente, en 1840 se puede leer en un diccionario la descripción del queso de *Banon*. Otros testimonios célebres son los de Julio Verne (1879) y Federica Mistral (1878-1886) y también diversos testimonios anónimos que han jalonado la historia del *Banon* y han acrecentado su fama.



## Quesos artesanos del Mediterráneo

El *Banon* es un queso elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de cabra que tiene la particularidad de que se envuelve con hojas marrones de castaño que se amarran con una cuerda de rafia natural compuesta de 6 a 12 hilos. Tiene la forma de un bloque de 8 cm de diámetro y de 2 a 3 cm de altura, con un peso de unos 100 g. Su origen se asocia con la finalidad de proporcionar proteínas para las familias ganaderas durante los meses del invierno. Los ganaderos de la Alta Provenza envolvían los quesos (*Toumo* en provenzal) en las hojas de castaño para mantenerlos enmohecidos y permitir así su consumo durante el invierno, época en que las cabras estaban secas.

Los ganaderos de la Alta Provenza han transmitido de generación en generación la receta del *Banon*, basada en una coagulación dulce rápida (cuajada láctica con suero dulce), que es la única técnica adecuada para que la leche de cabra se transforme en queso dulce y tierno en un clima seco y cálido. Los quesos antes de ser envueltos se maduran durante 5 o 10 días, pudiendo realizarse su fermentación en el orujo de uva. Después el queso se envuelve en hojas de castaño sin contacto con el aire, teniendo lugar una fermentación durante al menos 10 días. Los aromas específicos del *Banon* se desarrollan como consecuencia de la acción de la fermentación dulce y de la migración de los taninos de la hoja de castaño hacia el queso. La corteza tiene un color marrón y presenta una pasta untuosa que en su interior ofrece al paladar todos los sabores “escondidos” en los pastos y el sotobosque de la Alta Provenza.

### **Pèbre d’Ai**



Figura 51. Queso Pèbre d’Ai.

Es un gran clásico entre los quesos provenzales, el *Pèbre d’ai* es un queso elaborado con leche de cabra o de oveja. Sólo con el simple nombre puesto en la etiqueta se garantiza al consumidor la calidad *fermière* del queso, ya que *Pèbre d’Ai* es una marca inscrita por la Asociación de Ganaderos de los Alpes Provenza. Esta inscripción da derecho únicamente a los queseros *fermiers* para utilizar esta denominación tradicional en sus productos.

El *Pèbre d’ai* o *Poivre d’âne* toma su nombre de la denominación provenzal de la hierba que sirve para aromatizarlo, la *sarriette*, como así lo ha escrito Mistral en su diccionario: «*PEBRE D’AI*: queso con *pèbre d’ase*, perfumado con *sarriette*». No sería de extrañar que se encontraran virtudes medicinales específicas como resultado de la unión tan extraordinaria entre la *sarriette* y el queso. Algunos expertos en plantas ornamentales afirman que la *sarriette* tiene propiedades afrodisíacas.

Este queso tiene una forma circular de 3 cm de espesor. En la elaboración del producto el quesero añade en la pasta una o dos briznas de *sarriette*.

### Tome d'Arles y Gardian



Figura 52. Queso Tome d'Arles.

La *Tome d'Arles* es sin duda uno de los quesos más antiguos de la Provenza meridional. En primavera, acudían a la Camarga multitud de rebaños trashumantes. Los pastores ordeñaban a las ovejas para hacer queso. La *Tome d'Arles* se elaboraba en todas las explotaciones ganaderas de la Camarga para alimentar a la familia y a los obreros que trabajaban en las granjas.

La *Tome d'Arles* es un queso redondo de 6 cm de diámetro y de 1,5 cm de espesor. La cuajada se rompe directamente con un cucharón de forma redondeada, si bien actualmente conserva esta forma, a veces suelen encontrarse también quesos de formato cuadrado debido principalmente a su disposición en los locales de maduración, con piezas colocadas muy juntas y apretadas.

Es un queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra, de oveja o con ambas mezcladas en proporciones variables. En la boca es una pasta blanda, cremosa, con un gusto notablemente fino y sutil, con perfumes elegantes.

Le *Gardian* es un queso muy apreciado en Camarga y en realidad es una *Tome d'Arles* fresca, que suele consumirse antes de su curación. Se presenta sin corteza, envuelto en una hoja de laurel y con semillas de hinojo. Tiene un gusto poco intenso y se consume fresco con un poco de aceite de oliva.

### La Brousse du Rove



Figura 53. Brousse du Rove.

La *Brousse du Rove* obtiene su nombre del municipio de Rove, situado en la cadena montañosa situada entre *l'Estaque* y *Martigues*, lugar donde los pastores criaban una raza caprina muy rústica, la cabra del Rove. Este queso se ha convertido en el postre favorito de los marseleses de todas las condiciones sociales, de forma que los clientes habituales de los restaurantes del Puerto Viejo de Marsella, reservan su *brousses* al sentarse a la mesa antes incluso de encargar su comida para no quedarse sin degustar este queso.

La *Brousse du Rove* es un queso muy fresco, de forma que la escasa consistencia de la pasta obliga a que se venda introducido en un molde desechable para mantener su formato. Antes se

## Quesos artesanos del Mediterráneo

elaboraban piezas de diversos tamaños, hasta de 500 g o de 1 kg, pero hoy día la *Brousse du Rove* más corriente que se encuentra en el mercado es un molde cilíndrico de 12 cm de altura, con un diámetro de 3 cm y que contiene de 40 a 50 g de queso fresco.

Se elabora exclusivamente con leche de cabra siguiendo una receta que se mantiene celosamente en secreto por parte de los últimos tres o cuatro productores *fermiers*, prácticamente sin grandes cambios durante al menos las últimas siete generaciones de queseros. En este sentido, la forma de venta de la *Brousse du Rove* era tan típica como su receta. Cada productor disponía de un grupo de vendedores, llamados *broussiers*, dentro de su zona de venta, que estaba cuidadosamente delimitada. Los vendedores recorrían las calles de Marsella con un cesto bajo el brazo que contenía quesos en sus moldes individuales. En la otra mano llevaban una trompetita cuyo sonido característico anunciaba su paso. Muchas veces los vendedores quitaban los moldes, de hierro estañado o de mimbre trenzado, depositando los quesos en el propio plato del cliente.

El proceso de elaboración de este queso comienza, inmediatamente después del ordeño, con el calentamiento de la leche de cabra entera hasta alcanzar unos 82-85°C. A continuación se añade vinagre blanco o ácido acético como acidificante. La leche empieza a flocular, de forma que los copos, cada vez más grandes, suben a la superficie como si se tratara de una nevada invertida. La *brousse* se recoge en el mismo caldero con una espumadera y se moldea directamente en moldes cónicos con fondo plano. Seguidamente se filtra la leche y los copos que quedan retenidos en el tamiz sirven para recubrir a los restantes *Brousses* que han empezado ya a desuerar y a compactarse dentro de los moldes.

La *Brousse du Rove* se funde en la boca y la impregna de un sabor vivo, ligeramente ácido. Los amantes de la *Brousse* la prefieren natural, pero se le puede añadir también sal o finas hierbas e incluso se puede consumir en forma de *omelette* de varios sabores.

## **Carbricime, Cabrichon, Cabriclette**

Estos tres tipos de quesos, elaborados sólo con leche entera y cruda de cabra, son producidos por queseros *fermiers* socios de la cooperativa CAPR'ALP, que tiene su sede en el departamento de los Altos Alpes e incluye una comarca limítrofe, la del Lauzet-Ubaye (Alpes-de-Haute-Provence).



Le *Cabricime* es un queso de montaña, suave y perfumado, curado lentamente en bodega. Es de pasta prensada no cocida que se presenta en dos formatos: 8-10 y 17-18 cm de diámetro, 3-4 y 7-8 cm de altura, y 0,25 a 1,7 kg de peso.

Figura 54. Queso Cabricime.



*Le Cabrichon* es un queso de pasta blanda de fuerte intensidad, siendo al mismo tiempo untuoso y blando. Las piezas se presentan con un diámetro de 9,5 cm, una altura de 2,5 cm y un peso de 0,25 kg. La maduración es de al menos 30 días.

Figura 55. Queso Cabrichon.



*Le Cabriclette*, queso de pasta prensada no cocida, puede consumirse natural o fundido sobre un lecho de patatas. Es un queso de mayor formato, con 25 cm de diámetro, 7 cm de altura, y 3.5 kg de peso. Se madura al menos durante dos meses.

Figura 56. Queso Cabriclette.

## OTROS QESOS Y PREPARADOS A BASE DE QUESO

### **Cachaille**

Es un preparado quesero fermentado en cuya elaboración se aprovechan los restos de quesos demasiado secos. Se juntan los diferentes trozos de queso dentro de una vasija de arcilla junto a otros ingredientes que varían según la zona de producción: sal, pimienta, ajo, cebolla, aguardiente, nueces o pasas. Este preparado se deja fermentar durante un tiempo desarrollando aromas fuertes y un gusto que a veces puede resultar agresivo al paladar.

La *cachaille* tiene aroma y gusto robustos, apropiados para aquellos consumidores ávidos de emociones fuertes. Antes se comía en el desayuno sobre una gran rebanada de pan, pero el mayor placer consistía en comerlo con higos secos en invierno y frescos en verano, con el fin de que el dulzor de los frutos y el sabor agresivo del queso se combinaran en boca.

### **Cabrigan**

*Le Cabrigan* surge al principio de los años 90. Es un queso de fermentación láctica elaborado por queseros *fermiers* de la región de Provenza-Alpes-Costa Azul. Los productores locales con-



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

servan escrupulosamente la tradición quesera de la leche cruda al mismo tiempo que poseen una actitud innovadora frente a la evolución de la opinión de los consumidores respecto al gusto y a la presentación de los quesos, con el fin de promocionar sus productos elaborados en la propia explotación ganadera (*fermière*).

Le *cabrigan* es un bloque de queso que destaca en primer lugar por su forma triangular característica. Se elabora exclusivamente con leche cruda de cabra y puede consumirse tanto fresco como curado. En la boca, el *Cabrigan* fresco se funde y es un poco ácido con una textura fina y suave. Cuando está más seco, su gusto es más fuerte y su textura se desmorona ligeramente.

### **Tome de la Brigue**

La *Tome de la Brigue* se elabora a partir de leche de oveja de las razas *Brigascas* que viven en el límite entre los Alpes-Marítimos e Italia. La zona de producción principal es el valle de la Roya en los municipios de la Brigue y de Tende, próximos a las fronteras italiana y francesa (referéndum de 1947).

Tradicionalmente este queso se producía desde mitad de noviembre hasta final de julio utilizando la leche de cada ordeño y se vendía muy fresco, principalmente en el mercado de Menton. Actualmente sólo es elaborado por un reducido grupo de ganaderos de los Alpes-Marítimos, empleando una receta "secreta".

Se presenta con un formato cuadrado de 20 cm de lado y 5 cm de alto, siendo su peso aproximado de 1,5 kg. Esta forma cuadrada característica se obtiene después del desuerado de la cuajada en una tela de lino, la *réïola*. El queso se corta en cuatro partes para favorecer el secado de las mismas de forma independiente.

## 4.5. CÓRCEGA

MAGALI ORTICONI

La historia quesera de Córcega va ligada al hecho de ser una isla montañosa, ubicada en el Mediterráneo occidental. Desde hace milenios, los pastores vienen aprovechando los diferentes recursos naturales de la isla incluso aquellos ecosistemas de topografía más accidentada, gracias al pastoreo de los rebaños de cabras y ovejas, que normalmente están constituidos por razas autóctonas bajo sistemas de explotación extensiva.

Los pastores de Córcega han practicado la trashumancia desde muy antiguo, permaneciendo con sus rebaños en invierno en la campiña, subiendo a los pueblos en primavera y partiendo en verano a los puertos de montaña (*a muntagnera*), para descender a los pueblos al inicio del otoño, momento en que tenían lugar las parideras. Después continuaban hacia los pastos del litoral (*a piaghja*). Estas prácticas migratorias permitían a los pastores seguir el crecimiento de la hierba a lo largo del año para asegurar la alimentación de sus rebaños. Así se aprovechaban más racionalmente los espacios de alta y media montaña, disponiendo cada pueblo de una asignación de zonas de trashumancia delimitadas. La tradición histórica, unida al aislamiento relativo de estas zonas, ha dado lugar a la gran diversidad quesera actual de Córcega.

Si Córcega presenta actualmente una producción quesera rica y diversificada, se debe en gran medida a la actividad de los productores *fermiers*, quienes constituyen la principal garantía de continuidad de estas tradiciones ancestrales. Este tipo de producción aparece regulada oficialmente, de manera que el término *fermier* sólo se reserva para el queso elaborado según los métodos tradicionales en una explotación que obtiene y utiliza sólo la leche proveniente del ordeño de sus propios animales (Decreto n° 88-1206 del 30/12/1988).

En el productor *fermier* se integra toda la cadena láctea, desde la producción de la leche hasta la venta de los quesos. Los productos, de este modo, son totalmente típicos del territorio en el que el pastor explota su rebaño, manteniéndose viva la tradición quesera local.

En Córcega, la mitad de la producción quesera se obtiene en las propias explotaciones (*fermière*). La mayoría son pequeñas queserías familiares que transforman volúmenes de leche reducidos. Los quesos *fermiers* son productos naturales elaborados sin aditivos químicos, utilizando sólo sal y cuajo. Si bien actualmente existen en la isla pocos productores *fermiers* con autorización comunitaria, bajo el control de los servicios veterinarios oficiales, se cuenta con el apoyo de los laboratorios privados para analizar la calidad microbiológica de sus productos. Por otra parte, existe en Córcega una Asociación de Queseros *Casgiu Casanu*, que asesora técnicamente a los productores *fermiers* de la isla.

### Quesos corsos

Una de las frases empleadas frecuentemente para definir la diversidad quesera de un país o región es valorando su rico patrimonio de quesos tradicionales, de creciente prestigio entre los actuales consumidores.

Para la Asociación de Queseros de Córcega (*Casgiu Casanu*, 2005), "Degustando los quesos corsos, desde los que son dulces como los *Bastelicaccia* y *Venachese* pasando por el *Niolincu* con aromas fuertes y hasta llegar al *Calinzana* que es picante, ¡las papilas gustativas de los consumidores estarán encantadas! Los que prefieran los quesos de pasta más firme, pueden elegir el *Sartinese*, de pasta prensada no cocida, que se produce en el sur de la isla y es dulce con un ligero aroma de frutos secos. Además de estos productos muy conocidos, se pueden citar también otros quesos como el *Ascu*, el *Alesani*, el *Ostricon* o el *Taravu...*".



Figura 57. Quesos de Córcega.

Todos los quesos corsos se elaboran con leche, principalmente cruda, de oveja y/o de cabra, presentando elevados valores de materia grasa elevados (45-55%). Existe en la isla una gran gama de productos, mayoritariamente quesos de coagulación enzimática por adición de cuajo, que tradicionalmente provenía de los cuajares de cabritos sacrificados y preparados por los queseros en las propias explotaciones ganaderas, y que actualmente, se ha sustituido en gran parte por los cuajos comerciales (INRA LRDE, Corte).

Los quesos de pasta prensada no cocida son los productos tradicionales de Córcega, que según el proceso de elaboración se clasifican en dos categorías distintas: los semiduros y los blandos. Entre los primeros, aparecen los quesos prensados levemente a mano, predominando entre los segundos los quesos de corteza natural, lavada, o florida, con un período de maduración más o menos prolongado. Actualmente en esta isla, se producen también quesos frescos, cuyo consumo se hace directamente como producto fresco o bien formando parte de platos o de preparados culinarios típicos de la gastronomía local. Más recientemente, con objeto de diversificar su oferta quesera algunos productores han comenzado a elaborar quesos de coagulación láctica.

Los quesos corsos presentan gran diversidad de formatos y coloraciones de la pasta variables desde el blanco al amarillo pálido o grisáceo. La textura puede ser muy diversa: fina y frágil, compacta pero suave, compacta y friable, firme, untuosa y homogénea, etc. El sabor varía del dulce al picante según la clase de leche empleada en su elaboración (oveja o cabra) y el grado de maduración. El peso oscila entre 300 g a 2 kg.

En general, los quesos corsos se consumen de forma directa, aunque está aumentando el hábito de emplearlos en la cocina isleña o en pastelería. Se suelen consumir muy frescos (recién elaborados), tiernos (con dos o tres semanas de maduración), curados (*fattu*, con seis a ocho semanas) o viejos (*vecchju*, con tres a cuatro meses o más).

Después de un determinado tiempo de curación, el queso presenta una corteza característica que contribuye a mantener su formato y proteger la pasta, que generalmente ha sufrido una fuerte transformación llegando incluso a evolucionar hasta la aparición de un estado de descomposición avanzado (*casgiu merzu*), muy apreciado, sin embargo, por los consumidores más entendidos.

### El Brocciu



Figura 58. Queso Brocciu

El *Brocciu* es considerado como «el queso nacional corso», cuya particularidad es que se elabora empleando el suero de quesería. Se consume principalmente dentro de la isla, tanto fresco como formando parte de numerosos preparados culinarios (pastas, pasteles, etc.). Aunque aún es un producto poco conocido fuera de Córcega, cada vez son más los consumidores foráneos que lo descubren durante sus estancias turísticas en la isla (INRA LRDE, Corte, E. Prost, Association Cucina Corsa).

En la actualidad es el único queso corso que tiene Denominación de Origen (AOC aprobada en 1983). A través de esta denominación de origen, también están protegidos todos los preparados a base de *Brocciu*. La finalidad principal del Sindicato Interprofesional de Defensa de la DOP es velar por mantener este patrimonio quesero tradicional, y contribuir a la valorización de la zona productora y a la actividad económica de los elaboradores del queso *Brocciu*, promocionando este producto entre los de alta gama (Syndicat AOC Brocciu).

Dentro del área geográfica protegida por la DOP del *Brocciu*, Alta-Córcega y Sur de Córcega, coexisten queserías que transforman la leche de su propia explotación (*fermiers*) con cooperativas lecheras e industriales de mayor dimensión productiva. En general, la producción de *Brocciu* es estacional, limitándose a la época de producción de leche de los rebaños de cabras y ovejas, que suele prolongarse hasta el principio del verano. Se estima una producción total de unas 650 toneladas anuales.

El proceso de elaboración del *Brocciu* da comienzo después de hacer el queso, recuperando el suero obtenido tras el moldeado y prensado del queso. Tradicionalmente, el suero fresco se vertía en un caldero de cobre, calentándolo al fuego de leña. Cuando la temperatura del suero alcanza alrededor de los 40°C, se añade una cantidad de leche entera fresca (*puricciu*) en una proporción máxima del 35% del total de suero utilizado, y una cantidad de sal entre 5 y 10 g/l. A veces se suele añadir cierta cantidad de agua para obtener un *Brocciu* más suave o ligero. A continuación se calienta esta mezcla lentamente, eliminándose la espuma formada, hasta alcanzar los 80-85°C, temperatura de floculación de las proteínas lácteas. En este momento, los grumos floculados suben a la superficie del recipiente donde se unen formando un bloque de masa frágil



## Quesos artesanos del Mediterráneo

---

que tiende a girar sobre sí mismo. Inmediatamente, se apaga el fuego, se elimina la espuma por última vez y se recupera cuidadosamente la masa del floculado mediante una espumadera (*mescola*). La masa obtenida se coloca en capas sucesivas dentro de un molde troncocónico, que antes se hacía artesanalmente con juncos trenzados y que hoy día suele ser de material plástico.

Una vez elaborado el *Brocciu*, se puede consumir fresco después de un escurrimiento variable según su uso. El suero ácido sobrante (*ciabba*, *biscotta*, *seru*) se puede aprovechar en la alimentación de cerdos o en la limpieza de la lechería. Para el producto que se consume madurado (*passu*), se procede al salado en seco de la parte exterior tras un escurrido previo de 24 horas, transportándose a continuación a una sala fresca en la que va a permanecer desde un mínimo de 15 días hasta varios meses antes de su consumo.

Este producto, hecho exclusivamente con lactosuero de quesería, tiene un formato troncocónico característico, con un peso variable entre 0,5 y 1,5 kg. Las piezas frescas no tienen corteza, se reconocen por la pasta de color blanco, y la textura suave y esponjosa. Normalmente, su composición debe tener como mínimo un 40% de materia grasa y un extracto seco no inferior al 20%.

La venta del producto fresco se realiza fundamentalmente en el mercado interior de la isla, en especial en los puntos más cercanos a los establecimientos de producción. La fecha límite de consumo, 5 días desde la elaboración del producto, es un obstáculo importante para su comercialización fuera de la isla.

En Córcega se acostumbra a consumir el *Brocciu*, tanto fresco como curado (salado o seco), bien directamente o formando parte de preparados de cocina o de pastelería tradicionales. En el caso de los productos salados que se van a utilizar en cocina o en pastelería, se procede previamente a su desalado. Este producto se utiliza frecuentemente en la preparación de las especialidades típicas de la cocina corsa, entre ellas el *omelette*, acompañado de menta silvestre, de alcachofas, calabacines o tomates rellenos y, en pastelería (*imbrucciata*, *fritella*, *fiadone*, etc.).

## 5. INICIATIVAS DE VALORIZACIÓN

### 5.1. ESTRATEGIAS Y MODELOS DE VALORIZACIÓN

#### 5.1.1. UNA LARGA HISTORIA

ROBERTO RUBINO

La globalización ha sumido en una grave crisis no sólo a los antiguos sistemas productivos sino también, y sobre todo, a los modelos de desarrollo relacionados con ellos. La liberalización de los mercados, a pesar de ser parcial y estar plagada de obstáculos de todo tipo, casi ha anulado los reductos de seguridad que se derivaban del aislamiento de un determinado territorio, generando incertidumbre en relación a las salidas comerciales de las producciones correspondientes a ciertos sistemas productivos que hasta ahora nunca habían conocido problemáticas ligadas al mercado. Aunque es probable que lo que haya ocurrido es que se ha acentuado y dado visibilidad a un fenómeno que ya existía con dimensiones y proporciones distintas.

Es conocido que desde tiempos muy remotos los Estados han tratado de proteger las producciones nacionales realizando intervenciones de diversa naturaleza y que los productores siempre han tenido problemas en hacer llegar las mercancías a los posibles compradores. El emperador Diocleciano hizo arrancar todas las viñas de la Galia porque el vino francés, ya en aquel tiempo, perjudicaba a los productores del Imperio Romano. El queso *Mimolette* debe su nacimiento a Colbert quien, en 1670, para perjudicar a los holandeses, vetó la importación de los quesos de este país, siendo entonces fácil para los productores del nordeste de Francia producir y vender quesos de tipo holandés.

Tombuctú y Samarcanda han sido durante siglos lugares míticos por su posición estratégica en la ruta de la seda, del oro y de las especias y probablemente debamos la invención de la rueda precisamente a la necesidad de hacer llegar los productos agrícolas en breve tiempo a estos lejanos mercados. Y en los lugares en que la rueda no existía, como en el caso del imperio Inca, de todas formas se ponían a punto sistemas rápidos para hacer llegar el pescado fresco a la mesa del emperador que residía en la capital Cuzco, que distaba 700 km del mar.

#### 5.1.2. LA PRESENTACIÓN DE LOS QUESOS

Los productores se han preocupado siempre de disponer los diferentes tipos de quesos en embalajes y presentaciones muy diversos de forma que permitieran que sus productos llegaran a los mercados en las mejores condiciones de conservación posibles. En las montañas de Centro Europa, en las que abundan las grandes extensiones de pastos y una cabaña bovina que, en el pasado, producía grandes cantidades de leche destinada a la elaboración de quesos con una tipología que respondía sobre todo a las exigencias en cuanto a su conservación y su transporte, ya que los núcleos de población que los iban a consumir estaban a gran distancia. He aquí la expli-



Figura 59. La presentación del queso.

cación tanto del tamaño de las piezas de esos quesos, a menudo enormes, como del tipo de pasta, prensada y dura, que permitía su consumo durante largo tiempo (hasta el invierno). En primavera, tras la venta de los terneros, las vacas ubicadas en los valles se reunían en rebaños de 50-80 cabezas para subir a las montañas durante el estiaje. Este número de cabezas era el mínimo indispensable para permitir la producción de piezas de queso de grandes dimensiones, ya que en los Alpes franceses los quesos eran de gran formato como el *Comté*, el *Beaufort* y el *Emmental*. La elaboración de piezas que oscilaban de 30 a 80 kg, pudiendo llegar en algunos casos incluso hasta 100 kg, requiere una gran cantidad de leche –sobre todo en el caso del *Emmental*– y sólo la agrupación de rebaños en uno común o la reunión de la leche de varios rebaños permitía obtener los 300, 500 y, a veces, incluso hasta los 1.000 litros necesarios diariamente.

En algunos casos excepcionales, se producían quesos blandos de pequeño tamaño debido a que las condiciones de los pastos de montaña permitían descender a los valles periódicamente. Este es el caso de las montañas de los Vosgos, en las que se produce el *Munster*, un queso de corteza lavada con un peso de 0,5-1 kg, que se consume al cabo de pocos meses.

En el Sur de Europa, donde las elevadas temperaturas estivales hacen que la duración del pastoreo sea más corta que en Europa Central y que resulte bastante difícil la conservación de los quesos, la menor disponibilidad de leche ha favorecido la producción de quesos de pequeñas dimensiones (2-3 kg) y que estos sean fundamentalmente de pasta dura.

Los quesos duros pueden ser transportados y vendidos sin tener que disponer de una especial protección, mientras los frescos y los de pasta blanda necesitan ser acondicionados adecuadamente. El famoso queso griego *Feta*, que tenía un papel decisivo en la alimentación de los marineros y debía por tanto soportar largos periodos en los barcos, sometido a elevadas temperaturas, se conservaba en salmuera introducido en pequeños toneles de madera. Hoy día son muchos los tipos de quesos que se ofrecen al consumidor recubiertos por materiales vegetales: el *Banon* por hojas de castaño, el *Casieddu de Moliterno* y la *Felciata* calabresa por helechos, la *Mozzarella nella Mortella* del Cilento por ramitas de mirto.

También es muy curiosa la técnica usada en el sur de Italia para conservar la mantequilla. Tradicionalmente en los países del centro y norte de Europa, al no disponer de aceite para cocinar, sustituían este elemento culinario por la mantequilla, que es el primer producto que se obtiene de la leche. El proceso de elaboración comenzaba, después del ordeño de la tarde, con el desnatado espontáneo de la leche recogiendo la grasa de la superficie del recipiente, y a continuación se añadía esta leche desnatada a la proveniente del ordeño de la mañana -que aún conserva la grasa- y finalmente se procedía a su transformación en queso.

En los países del sur de Europa productores de aceite, la mantequilla se considera como si fuera un subproducto de la leche, actualmente de menor consumo que en los países europeos del centro y norte, pero que podía ser utilizado en las frituras para "ahorrar" aceite. El proceso de elaboración consiste en la transformación inmediata de la leche después del ordeño, obteniéndose una pasta hilada. Con objeto de aprovechar, además de las seroproteínas, la importante cantidad de grasa presente en el suero de quesería resultante, se procede al "recocido" del mismo para producir el requesón. Sin embargo, este requesón producido en las zonas de montaña, con frecuencia aisladas y alejadas de los núcleos de población, es un producto muy perecedero, de fácil agriado por su falta de acidez y que tiende a endurecerse rápidamente, lo que dificulta su comercialización en buenas condiciones de conservación. En la Italia meridional, los ganaderos elaboran la mantequilla denominada *Manteca* a partir del requesón. La técnica empleada consistía en utilizar, al día siguiente de su producción, el requesón que no se había podido vender, introduciéndolo en un recipiente con agua caliente para provocar la separación de la grasa y las seroproteínas. A continuación, se añadía agua fría para facilitar la agregación de los glóbulos de grasa, la fase más delicada del proceso es cuando el quesero manipula manualmente la grasa separada hasta obtener una bola de unos 10 centímetros que utilizaba, en el caso del *Caciocavallo*, introduciéndola en el interior del queso y recubriéndola cuidadosamente con la pasta del mismo teniendo la precaución de expulsar todo el aire y el agua encerrados; la *Manteca*, así producida, podía ser fácilmente conservada, colgada de una barra como un pequeño *caciocavallo* y curada durante más de un año.

### 5.1.3. ANTIGUOS OFICIOS ARTESANOS

En el pasado, igual que ahora, los quesos se vendían antes o inmediatamente después de la salazón, o bien se curaban para comercializarse en las ferias. En los sistemas trashumantes, sobre todo en los rebaños ovinos del sur de Europa, las condiciones tradicionales no permitían la curación de los quesos *in situ*. En el Reino de Nápoles, donde la trashumancia estaba regulada por la Aduana de la Trashumancia (*Dogana de la Mena*), existía la figura del *quarantino*, una especie de comerciante-curador que adquiría el queso fresco, lo salaba y después lo curaba. En suma los



*quaratini* eran los “curadores de quesos” en las zonas de trashumancia. Los pastores se desplazaban continuamente con los rebaños y los pastos no se asignaban cada año al mismo pastor. Los locales donde se alojaban eran pequeños y precarios. Se trataba generalmente del casone, refugio de mampostería de forma rectangular y constituido por varias estancias o del *procoio*, una cabaña baja de forma cuadrangular, construida con piedras apiladas. No había espacio para conservar el queso: “por esto los pastores siempre han acostumbrado a venderlo fresco a los comerciantes, que se toman el trabajo de curarlo, y acabarlo con sal, para después comercializarlo, y que están repartidos por varios lugares del *Real Tavoliere*, y son conocidos con el nombre de *Quaratini*” (Estado Político y Económico de la Aduana, 1781).

Sin embargo, en el caso de los quesos *caciocavallo* era el pastor quien hacía la salazón: “los pastores deben ser muy diligentes en elaborar con la mayor solicitud los *caciocavallo* dentro del mismo agua caliente, para introducirlos rápidamente dentro de otra más fría; para que el calor no disuelva la mantequilla, que da el mayor valor a aquel queso, y después de que se hayan enfriado se pasan a otra cuba de agua salada, donde permanecen más días, para que la sal penetre, incluso después de pasar a manos de los *Quaratini*” (Estado Político y Económico de la Aduana, 1781).

Antes incluso de la “división del trabajo” formulada por Taylor, el sistema pastoril había separado netamente las funciones de los operarios: “el pastor” estaba encargado de la conducción del rebaño, “el granjero” se preocupaba de transformar la leche, el “*quaratino*” estaba especializado en la curación. Hoy día la figura del *quaratino* ha prácticamente desaparecido, siendo la consecuencia evidente de ello la precaria calidad que, en general, tienen los quesos curados. Pero dado que los quesos se curaban en locales específicos y naturales, los *quaratini* concentraron su actividad en municipios localizados en zonas cuyas características de suelo y subsuelo favorecían las condiciones ideales para la curación. Pueblos enteros se especializaron y se hicieron muy pronto famosos por la calidad y la cantidad de quesos que curaban y exportaban. Entre éstos recordamos *Minervino Murge*, en Puglia y *Moliterno*, en Basilicata. Igualmente famosas por los mismos motivos son las cuevas del *Roquefort* en Francia y las del *Cabrales* en España.

Pero el acto final y más importante del proceso productivo era y sigue siendo la venta del queso, que puede tener como interlocutor el consumidor final, si la localización de la empresa es tal que favorece una relación directa, o bien un comerciante intermediario. En cualquier caso, en el pasado los lugares de intercambio comercial por excelencia eran las ferias.

### 5.1.4. LAS FERIAS

Las ferias son sobre todo un fenómeno medieval y desde siempre han representado no sólo una valiosa válvula de escape para la venta de productos de origen animal como la lana, la carne y los quesos, sino también el motor del desarrollo de la sociedad de aquella época.

La más famosa era la feria de *Champagne* (Francia) que era el punto de encuentro entre las civilizaciones del norte y del sur de Europa y donde los intercambios que se realizaban se constituyeron en los elementos cardinales de la economía del mundo occidental. Los comerciantes recalaban en la *Champagne* no aisladamente sino reunidos en corporaciones, *Nación por Nación*, bajo la jurisdicción de sus respectivos cónsules, quienes establecían los estatutos en base a su propio derecho nacional. Los comerciantes, obviamente, regresando a sus respectivos países de origen,



Figura 60. Una feria de quesos.

llevaban las experiencias adquiridas sobre las nuevas formas de organización y los nuevos sistemas e instrumentos comerciales. Desde finales del siglo XII hasta la mitad del XIII las ferias de *Champagne* fueron el núcleo de la economía mercantil de entonces; en el ámbito de estas ferias, los productos de las pañerías del Norte, que eran los objetos más caros y buscados del comercio medieval, pasaban a manos de comerciantes italianos que procedían posteriormente a difundirlos en diversos países del mediterráneo. A partir de la mitad del siglo XIII, sin embargo, las negociaciones políticas empezaron a prevalecer sobre los propios intercambios comerciales,

*Champagne* fue sometida al poder real, de modo que la fiscalidad de la corona hizo sentir su presencia, los comerciantes italianos se alejaron de estas ferias y tomó auge la feria de *Lyon* al mismo tiempo que iniciaba su declive la de *Champagne*.

En Italia el fenómeno de las ferias data de muy antiguo: ya en los siglos IX y X, con la ampliación de las relaciones mercantiles, particularmente entre ambas orillas del Adriático, funcionaban una serie de ferias que, si bien no podían rivalizar con la de la *Champagne*, eran frecuentadas por numerosos comerciantes italianos y extranjeros. Entre finales del siglo XIV y comienzos del siglo XV, la creación de organizaciones estatales, como los Señoríos y la aplicación de los principios económicos mercantilistas, con la finalidad de maximizar el poder del Estado, propician la instauración de una política proteccionista que se expresa en la concesión de privilegios y exenciones a diversas localidades. De este modo se favorecieron las ferias. En efecto, esta forma de comercio, que presupone relaciones pacíficas y constantes bajo la égida de un poder central, permitió intentar llevar a cabo uno de los elementos cardinales de una política económica proteccionista: la formación de un mercado interno en el cual puedan afluir las materias primas necesarias para las diversas formas de producción y en el que puedan encontrar salida las producciones internas.

Las ferias, más allá de la dimensión y del volumen de los intercambios, han desempeñado un papel importante en las economías de todos los países mediterráneos porque no sólo representaban los canales más idóneos para el flujo de las mercancías y de los comerciantes forasteros, sino que difundían nuevas corrientes de ideas y nuevas formas de cultura.

### 5.1.5. A LA BÚSQUEDA DE UN MODELO DE DESARROLLO

El final de la trashumancia y el consiguiente asentamiento de las explotaciones ganaderas estuvieron unidas al desplome del antiguo sistema productivo y a la desaparición del modelo de desarrollo existente entonces. Después de la Segunda Guerra Mundial, el *boom* económico, la carrera hacia las producciones intensivas, y la política económica de la Comunidad Económica Europea que aseguraba un precio mínimo garantizado, llevaron a pensar durante algunos decenios que el producto final se comportaba como una variable independiente del mercado y que, por consiguiente, se podía aumentar el nivel productivo sin que ello tuviese o crease repercusiones sobre la demanda. Sin embargo, la ilusión ha durado sólo algunos decenios, porque el progreso tecnológico ha sido tal que ha generado enseguida excedentes de producción, excedentes que han obligado a todos, o a una parte de los productores, a replantear las estrategias productivas. Pero por ejemplo, mientras el sector vitivinícola ha apostado no sólo por las cuotas de producción sino también y sobre todo por una reducción de las producciones unitarias del cultivo, el sector zootécnico en cambio se ha ocupado exclusivamente de las cuotas de producción láctea, además teniendo en cuenta solamente la especie bovina.

Sin embargo hay que señalar que, mientras en Europa se sentaban las bases para una nueva Política Agraria Común (PAC), en el mundo, lenta aunque progresivamente, cambiaba la cultura gastronómica, en el sentido de que los consumidores, incluso antes de que los productores comprendiesen su alcance, demostraban preferir un alimento que tuviese una relación más estrecha con el territorio y un mayor respeto por el medio ambiente y por el bienestar animal. Así, mientras tomaba forma y se consolidaba el movimiento *Slow Food*, movimiento que ha dado una fuerte sacudida a un mundo netamente productivista siempre orientado hacia lo intensivo, la política de las cuotas, paradójicamente, aumentaba el nivel de la intensificación, puesto que ahora se produce más leche con muchas menos vacas.

De este modo, mientras desaparecía el viejo modelo de las ferias y de los precios garantizados, irrumpían en los mercados la globalización y los nuevos acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Pero el problema no se refiere tanto al actual nivel cualitativo de las producciones como a la incapacidad del mundo productivo para responder a las nuevas exigencias del mercado y de los consumidores. Frente a esta problemática de alcance mundial, mientras el sector industrial (intensivo) reaccionaba reduciendo sucesivamente los costes y orientándose hacia un modelo siempre más intensivo, el sector artesanal optaba naturalmente por una recuperación de las tradiciones y de los factores de tipicidad. El principal reto para el avance del sector artesanal lo constituye todo lo relativo al mercado y a las estrategias de desarrollo que hay que activar para favorecer la conexión entre productos de calidad y el consumidor *gourmet*. En ausencia de un modelo histórico de referencia, el mundo actual de los productores se ha visto abocado a inventar nuevos modelos que les permitan hacer llegar su mensaje y sus productos a los mercados, incluso a los alejados de su territorio.

En este sentido, conviene recordar que el principal objetivo de este libro es hacer un inventario de todo aquello que la fantasía y la cultura de las poblaciones mediterráneas –aunque se refiere únicamente a las cinco regiones del proyecto, éstas son bastante representativas del contexto mediterráneo actual- han sabido idear para animar, promover y valorizar las producciones queseras de las explotaciones ligadas al pastoreo. Se podrá observar como, a pesar de que algunas de las actividades presentadas son fruto de una tradición y una cultura específicas de ciertas regiones, las raíces comunes de la cultura pastoral mediterránea han creado puntos de similitud en contextos a menudo muy diversos entre sí.

## 5.2. EXPERIENCIAS TERRITORIALES CONCRETAS

A continuación se presentan las fichas técnicas correspondientes a las experiencias reales de las actividades de valorización desarrolladas en los cinco territorios mediterráneos del proyecto Miredaf.

En la elaboración de cada ficha se ha utilizado la información facilitada por las propias entidades organizadoras y/o participantes en cada uno de los eventos desarrollados.

Teniendo en cuenta el diseño de la presente publicación y en función del espacio asignado para los textos y las ilustraciones, sólo se han incluido en este apartado aquellos eventos más representativos de cada región.

Aunque algunas de las actividades incluidas en este capítulo son actualmente experiencias consolidadas, otras por el contrario son nuevas iniciativas que se han puesto en marcha recientemente, pero todas tienen un objetivo común valorizar las producciones lácteas y promocionar el patrimonio quesero de cada territorio mediterráneo. sería deseable que la lista de este tipo de eventos continuara creciendo en los próximos años para impulsar el desarrollo del sector artesanal.



### 5.2.1. ANDALUCÍA

#### FERIA MEDITERRÁNEA DEL QUESO Y LA GASTRONOMÍA DE BAENA (CÓRDOBA)

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

##### Objetivos

El objetivo principal de la feria es reunir a los productores, los profesionales de la gastronomía y de la hostelería y los consumidores en general, para poner en evidencia la importancia del patrimonio quesero andaluz, y de otras regiones del Mediterráneo. Este evento pretende que los consumidores descubran los distintos tipos de quesos mediterráneos y que los artesanos encuentren el marco ideal para la promoción y venta de sus productos.



##### Cómo se desarrolla

Este evento ha tenido lugar por primera vez en octubre de 2005. Se desea organizarlo todos los años, ya que Baena y su comarca cuentan con un importante sector agroalimentario.

Durante la feria, que tiene una duración de tres días, se realizan distintas actividades, pero hay que destacar las degustaciones de quesos y sus maridajes con otros productos, entre ellos los vinos, que de la mano de destacados técnicos, especialistas y profesionales de los sectores de la gastronomía y de la hostelería sirven para introducir a los consumidores y público en general en el difícil arte de disfrutar de la "buena mesa" en base a los alimentos autóctonos de gran calidad. Las actividades desarrolladas en el marco de la feria son:

- Jornada técnica sobre los "Alimentos Lácteos de Calidad Diferenciada": Primer día
- Jornada para escolares sobre "Aula del Queso y Taller de Quesería": Primer día
- "Maridaje del Vino y el Queso": Segundo día
- Curso sobre "Formación de los profesionales de restaurantes": Segundo día
- Mesa redonda sobre "El queso en la cocina": Segundo día
- Entrega de premios del concurso "Mejores quesos andaluces 2005": Segundo día
- Degustaciones comentadas de quesos: Durante los tres días
- Mercado tradicional de venta de quesos artesanos: Durante los tres días
- Muestra de las regiones queseras del Mediterráneo: Durante los tres días

##### Protagonistas

- Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía
- Queseros artesanos andaluces con stands individuales de venta: 15 empresas
- Participantes en la Muestra de las regiones queseras italianas y francesas del proyecto MIREDAF con dos stands colectivos
- Representantes del sector andaluz de hostelería
- Expertos y críticos en gastronomía nacionales y extranjeros
- Ponentes y asistentes del sector productor en la Jornada Técnica
- Profesionales de los medios de comunicación
- Público asistente: unas 3.000 personas

### Período de celebración

Se pretende que sea anual. Se desarrolla durante tres días, en el último fin de semana del mes de octubre

### Ámbito territorial

Aunque su ubicación física en 2005 ha sido Baena (provincia de Córdoba), se pretende que en futuras ediciones pueda realizarse también en otras localidades de Andalucía

### Materiales divulgativos



Los materiales producidos han sido carteles y folletos informativos, un video con los contenidos del curso de formación y las intervenciones de la mesa redonda, invitaciones para las degustaciones de quesos, presentaciones informáticas de los ponentes, carpetas con materiales didácticos, diversos reportajes gráficos y artículos para los medios de comunicación

### Observaciones

Hay que destacar el apoyo recibido por parte de las instituciones y entidades locales, principalmente del Ayuntamiento de Baena, sede actual de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía. Este evento se puede considerar que, a pesar de ser la primera vez que se realiza, ha tenido un éxito de público considerable, ya que han asistido unas 3.000 personas quienes en su mayoría han adquirido quesos en los 15 stands habilitados en el mercado. Para que en el futuro esta feria se pueda instaurar con carácter anual, será preciso contar con la correspondiente financiación con varios meses de antelación, incrementando notablemente los esfuerzos económicos en la publicidad del evento. Se pudo constatar que el público asistente desconocía muchos de los quesos andaluces expuestos en el mercado, mostrando en general gran interés por degustarlos y adquirirlos, lo cual demuestra que en este sector aún existen carencias importantes en cuanto a distribución y comercialización.



### CURSOS DE FORMACIÓN SOBRE “ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS”

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

Estos cursos de formación quesera tienen el objetivo fundamental de aumentar las posibilidades de incorporación de la mujer al mundo laboral, generando empleo en aquellas actividades tradicionales en la economía de muchas zonas rurales andaluzas. Otro objetivo indirecto, no menos importante, es promover el consumo racional de los quesos artesanos andaluces en las propias zonas productoras.



#### Cómo se desarrolla

La formación va destinada especialmente a las mujeres del ámbito rural de las zonas económicamente más desfavorecidas. Los cursos, de 60 horas lectivas de duración, son organizados por las Oficinas Comarcales Agrarias, con programas “a la carta” adaptados a las necesidades de cada comarca agraria, tanto en contenidos temáticos como en disponibilidades horarias de las alumnas, que pueden de este modo compatibilizar la formación con su vida familiar. Los principales contenidos del curso se pueden agrupar en los siguientes bloques temáticos: iniciación en técnicas de quesería, tipos y variedades de quesos, procesos de elaboración de quesos, gestión y organización en las queserías artesanales, control de calidad, prevención de riesgos laborales, manipulación de alimentos. Asimismo, se realizaron varias visitas a empresas queseras de la zona.

#### Protagonistas

- Oficinas Comarcales Agrarias de Andalucía
- Delegaciones provinciales de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía
- Instituto Andaluz de la Mujer
- Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía
- Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA Córdoba)
- Alumnas de la comarca en un número máximo de 40 personas

#### Periodo de celebración

Años 2004 y 2005

#### Ámbito territorial

Todo el territorio regional, a nivel comarcal.

Se han impartido las primeras ediciones de cursos en los municipios de Paymogo y El Cerro del Andévalo, provincia de Huelva



**Materiales divulgativos**



El material difundido han sido carteles y folletos con los programas de los cursos y a las alumnas se les entregó el material didáctico correspondiente (apuntes, libro y otros documentos).

**Observaciones**

Los tres primeros cursos se han impartido en la provincia de Huelva durante los años 2004 y 2005, contando con la participación de unas 40 alumnas. Dentro de los programas formativos desarrollados se visitaron cuatro queserías de distintas zonas rurales de la provincia. Tras la realización de estos cursos se han producido diversas incorporaciones de mujeres en la actividad ganadera, al tiempo que han surgido varias iniciativas de asociacionismo empresarial entre ellas. Dado el enorme interés de estos cursos, los organizadores ven aconsejable su futura realización con carácter anual.



### CONCURSO DE QUESOS ARTESANOS DE ANDALUCÍA

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

La Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía organiza un concurso de quesos pionero en el ámbito regional, con el objetivo de favorecer la recuperación de las recetas tradicionales de Andalucía y conservar un valioso patrimonio cultural y gastronómico, premiando así la labor de aquellos artesanos que elaboran los quesos de mejor calidad. De esta manera se pretende fomentar que las tradiciones queseras sean transmitidas de padres a hijos, estimulando a los productores para que orienten sus producciones hacia la calidad, y mejorar el conocimiento y la revalorización de los quesos autóctonos andaluces entre el público en general.



#### Cómo se desarrolla

El evento consiste en un concurso abierto a la participación de los artesanos de toda la región. El jurado de evaluación de los quesos, mediante la técnica de cata ciega, está compuesto por doce expertos de los sectores quesero y ganadero, técnicos del mundo rural, docentes, y por diversas personalidades del ámbito de la gastronomía (cocineros, críticos y periodistas especializados, etc.). En las bases del concurso se establecen los requisitos necesarios para la participación de los queseros y las diferentes categorías de los productos admitidos en este evento. Asimismo, se valoran especialmente los quesos elaborados con leche cruda empleando sólo ingredientes naturales.

#### Protagonistas

- Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía
- IFAPA-Córdoba Centro *Alameda del Obispo*

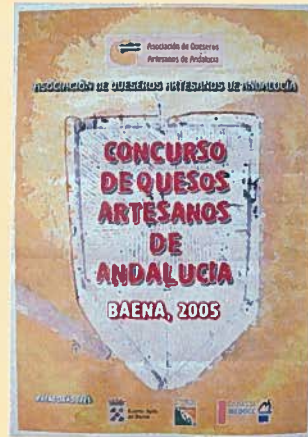
#### Periodo de celebración

Años 1998, 2000 y 2005

#### Ámbito territorial

Toda la región andaluza, cada edición en una localidad distinta

### Material divulgativo



El material producido para la divulgación del evento consistió en la distribución de cartas de invitación con las bases para la participación de los queseros, carteles, notas de prensa y cuñas informativas para la radio. Para la evaluación de los quesos por parte del jurado se diseñaron las correspondientes fichas técnicas de cata.

### Observaciones

Hay que destacar que este concurso de quesos artesanos es el primero que se celebró en Andalucía, incluso su nombre original ha sido imitado por otros eventos similares que surgieron posteriormente en el ámbito nacional. Las dos primeras ediciones se celebraron en Antequera (1998) y Teba (2000), localidades ambas de la provincia de Málaga, y la última tuvo lugar en Baena (2005), en la provincia de Córdoba. En cada edición se ha incrementado el número de empresas participantes y de las categorías de quesos a concurso. Se pretende que las próximas ediciones tengan carácter bianual y sean rotativas por las diferentes provincias andaluzas.



### GUÍA DE QUESOS ARTESANOS DE ANDALUCÍA

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

Después de varios años de trabajo con los productores de la región, la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía ha visto la necesidad de publicar una guía de los principales quesos artesanos de Andalucía con el objetivo de promocionar los productos de mejor calidad creando una herramienta que permita la localización de las empresas queseras y su publicidad, y dando a conocer los aspectos técnicos necesarios para que el público en general pueda diferenciar estos quesos de otras posibles imitaciones existentes en el mercado actual.



#### Cómo se desarrolla

La guía, actualmente en imprenta, será publicada próximamente. El libro está estructurado en varios capítulos sobre diversos aspectos relacionados con la definición y el origen del queso, la tradición quesera, la artesanía y una serie de recomendaciones y consejos prácticos para los consumidores. En el apartado correspondiente a las queserías artesanales de Andalucía se presenta un amplio directorio de las pequeñas empresas de las ocho provincias de la región, incluyendo un total de 35 fichas técnicas, una por cada empresa, donde aparecen una breve descripción de la misma, las principales producciones y los tipos de presentaciones comerciales de los productos elaborados en cada quesería. El texto de cada ficha va acompañado por diversas ilustraciones: mapa de ubicación de la quesería, fotografía de las instalaciones, del proceso de elaboración o del producto final, y una reproducción de la etiqueta comercial de la empresa.

#### Protagonistas

- Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía (organización, logística, ejecución técnica y publicación del material)
- IFAPA-Córdoba Centro *Alameda del Obispo* (redacción y revisión final del texto)
- Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (apoyo financiero)

#### Periodo de celebración

Años 2004 y 2005 (trabajos de campo) y 2006 (redacción y publicación)

#### Ámbito territorial

Todo el territorio de Andalucía



**Materiales divulgativos**



Asociación de Queseros  
Artesanos de Andalucía



Además de la guía que se editará en formato de libro próximamente, también se dispone, gracias al trabajo realizado en cada empresa, de un amplio reportaje fotográfico que se utilizará como soporte informativo para los medios de comunicación.

**Observaciones**

Esta guía, donde se recopilan por primera vez las principales queserías artesanales y sus productos, constituye un primer paso para potenciar la difusión y promoción de los quesos artesanos de Andalucía tanto en la región como en el exterior. Las únicas publicaciones existentes actualmente son los carteles y folletos realizados de forma individual por algunas de las empresas queseras de la región. Sería deseable que esta guía pueda actualizarse en nuevas ediciones incorporando aquellas empresas y productos que surjan en el futuro, lo cual confirmaría la pujanza de este sector en Andalucía.





## **SEMINARIO DE “INICIACIÓN A LA CATA DE QUESOS”**

*JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY*

### **Objetivos**

La Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, en contacto permanente con los queseros y ganaderos de la región, ha tenido la idea de realizar estos seminarios con objeto de difundir la cultura del queso artesano entre el público en general, destacando sus principales cualidades sensoriales y estableciendo sus diferencias con los quesos estandarizados de producción masiva.



### **Cómo se desarrolla**

El seminario está dividido en dos sesiones: Una primera sesión informativa donde de forma participativa se dan a conocer a los asistentes los fundamentos del proceso de elaboración de quesos y las principales características de las variedades tradicionales andaluzas, y una segunda sesión práctica de degustación que consiste en una evaluación sensorial (color, textura y sabor) de 6-8 variedades de quesos, explicándose de forma sencilla los pasos a seguir para distinguir las diferencias entre los mismos.

### **Protagonistas**

- Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía
- Diputaciones provinciales
- Ayuntamientos
- Grupos de Desarrollo Rural
- Oficinas Comarcales Agrarias

### **Periodo de celebración**

Calendario adaptable según peticiones

### **Ámbito territorial**

Todo el territorio de Andalucía

**Materiales divulgativos**



Se han elaborado carteles divulgativos y cartas de invitación para difundir el evento, así como las fichas técnicas para ser cumplimentadas durante la celebración del seminario.

**Observaciones**

Durante las tres últimas ediciones realizadas en 2004 y 2005 han participado un total de 110 personas. Los asistentes proceden de diferentes colectivos: ganaderos, queseros, distribuidores, técnicos, cocineros, amas de casa, etc. Asimismo, estuvieron presentes diversos medios de comunicación lo que aseguró la publicidad tanto del acto en sí como de los productos degustados.

Con objeto de obtener la mayor difusión posible de la calidad de los quesos de la región y de contribuir a la formación sensorial de los consumidores, la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía pretende desarrollar anualmente este seminario de iniciación a la cata en todas las provincias de la región. En el caso de que existieran personas o colectivos con un mayor nivel de formación en el análisis sensorial de quesos, se podrían programar seminarios de especialización en técnicas de cata.



### MERCADO Y CONCURSO DE QUESOS ARTESANOS DE GUADALTEBA

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

Debido a la importancia del sector quesero en Teba y su comarca (Málaga), el Grupo de Desarrollo Rural de Guadalteba decidió promocionar en 2001 los productos autóctonos de la zona, impulsando la creación de un punto de encuentro entre los productores de queso artesanal andaluz y los consumidores, con el objetivo fundamental de promover el consumo de los quesos tradicionales, en gran medida desconocidos por parte del gran público.



#### Cómo se desarrolla

El evento consiste en un mercado compuesto por stands individuales habilitados para que los productores expongan y vendan directamente a los consumidores sus productos, especialmente los quesos artesanos que constituyen los productos centrales de este evento.

Al mismo tiempo, se celebra el Concurso de Queso Artesano "Premio Guadalteba", en el que se otorgan premios a las diferentes categorías de quesos seleccionados mediante la técnica de cata.

#### Protagonistas

- Consorcio Guadalteba (organización y apoyo financiero)
- Unicaja (entidad bancaria que aporta material publicitario)
- Ayuntamiento de Teba (apoyo logístico)
- Hotel restaurante Molino de las Pilas (sesión de cata)

#### Periodo de celebración

Anual desde 2001, en el mes de octubre

#### Ámbito territorial

Ubicado en la localidad de Teba, con asistencia de público preferentemente de la ciudad de Málaga y de otras localidades de la provincia.

**Materiales divulgativos**



El material producido consiste en la elaboración de carteles divulgativos y cartas de invitación y artículos de prensa para difundir el evento, así como las fichas técnicas para ser cumplimentadas durante la celebración del concurso de quesos.

**Observaciones**

Este evento ha contado en todas las ediciones con una buena asistencia de público, lo que ha posibilitado un elevado volumen de ventas de productos en el mercado, que hasta ahora se ha celebrado durante un solo día (domingo). En futuras ediciones los organizadores pretenden ampliar la duración del mercado a 2-3 días completos.

La presencia de medios de comunicación, tanto de prensa como radio, así como la amplia difusión de los carteles garantizan una gran publicidad para los queseros participantes en el mercado.



Respecto al concurso de quesos sería deseable contar, en futuras ediciones, con una mayor presencia de gastrónomos entre los miembros del jurado con objeto de conseguir una mayor promoción de este evento de cara a incrementar el número de queseros participantes.



### FERIA DEL SECTOR CAPRINO Y PRODUCTOS DERIVADOS (FICADE)

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

Con este evento la Asociación Nacional de Criadores de la Raza Murciano-Granadina pretende, a través de la empresa FERMASA, crear un lugar de encuentro en el recinto ferial de Armilla (Granada) en el que los ganaderos de caprino puedan entrar en contacto con el sector de la industria de transformación. La feria, al mismo tiempo, persigue darle protagonismo al queso de cabra junto con otros productos derivados de la especie caprina, con la finalidad de promocionar su consumo entre el público en general.



#### Cómo se desarrolla

Aunque van cambiando según las diferentes ediciones, las principales actividades desarrolladas a lo largo de la feria son: exposición de animales selectos de ganado caprino, concurso morfológico de animales de raza Murciano-Granadina, subasta de ganado, exposición comercial de empresas relacionadas con el sector, organización de jornadas técnicas, promoción de productos ganaderos a través de la venta, y degustación de carnes, quesos, embutidos, etc.

#### Protagonistas

- Asociación Nacional de Criadores de Raza Murciano-Granadina (organización y apoyo logístico)
- Diputación Provincial de Granada (apoyo financiero)
- Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (apoyo financiero)
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (apoyo financiero)
- La General (entidad bancaria que financia el material pedagógico)
- La Caja Rural de Granada (entidad bancaria que financia el material pedagógico)

#### Periodo de celebración

Anual, durante la primavera

#### Ámbito territorial

En la localidad de Armilla (Granada)

### Materiales divulgativos



El material producido es básicamente de tipo informativo, carteles y folletos, que se envían a las posibles empresas participantes y a los medios de comunicación.

### Observaciones

Esta feria ha venido cambiando su calendario de celebración para adaptarse a las mejores fechas tanto para los ganaderos de la especie caprina como para las empresas de transformación, especialmente las queserías, y también para facilitar una mayor asistencia del público en general. En futuras ediciones sería deseable que se puedan compatibilizar los intereses comerciales de los queseros participantes en este evento con las expectativas del público asistente.



Aunque su ámbito geográfico es de carácter nacional, los asistentes proceden principalmente de la ciudad de Granada y de otras localidades andaluzas. En las ediciones de 2003 y 2004 se ha constatado una considerable disminución de asistentes a la feria, tanto en el número de queseros artesanos presentes como de público en general. Esta evolución negativa de la participación debería hacer replantear a los organizadores, de cara a las próximas ediciones, la adecuación del modelo de feria desarrollado actualmente, si no se quiere poner en peligro su futura continuidad.

### FIESTA DEL QUESO “VILLA DE ZUHEROS”

JOSÉ LUIS ARES, ANA MARÍA REY

#### Objetivos

La organización de este evento en la pequeña localidad de Zuheros (Córdoba) persigue el objetivo de servir de punto de encuentro y venta directa de los quesos artesanos provenientes de distintos lugares de la geografía española, favoreciendo su promoción entre el público en general.



#### Cómo se desarrolla

El evento consiste en un mercado al aire libre donde los artesanos provenientes de distintas zonas de España exponen y venden sus productos en stands individuales. Paralelamente a la celebración de la feria, se organizan diversos talleres en los que puede participar el público asistente. En algunas ocasiones se realizó también una exposición de ganado caprino.

Los asistentes a la feria pueden degustar todos los quesos expuestos

#### Protagonistas

- Asociación de Queseros del Estado Español (apoyo logístico)
- Diputación provincial de Córdoba (apoyo financiero)
- Ayuntamiento de Zuheros (apoyo logístico)
- CajaSur (entidad bancaria, apoyo financiero)
- Quesería de la Sierra Subbética, S.L.

#### Periodo de celebración

Anual, primer fin de semana del mes de octubre

#### Ámbito territorial

Municipio de Zuheros, en la provincia de Córdoba



**Materiales divulgativos**



Elaboración de diversos materiales y soportes divulgativos: cartelería, notas de prensa, cuñas en radio y televisión local.

Hay que destacar la gran cobertura publicitaria del evento, principalmente en la ciudad de Córdoba y las localidades del resto de la provincia y de las provincias vecinas.

**Observaciones**

En las dos ediciones de la feria celebradas hasta la fecha hubo una notable asistencia de público, registrándose un importante volumen de ventas y de número de contactos entre productores y el público en general.

A pesar de dicha situación favorable, sin embargo, este evento podría ver limitado su crecimiento en el futuro debido al reducido espacio disponible para la ubicación de los stands, cuyo techo se alcanzó en la última edición (15 empresas).

La participación de los queseros andaluces es aún reducida respecto a los de otras regiones españolas, siendo deseable darle un mayor protagonismo en las futuras ediciones de la feria, para poder contribuir de manera prioritaria a la promoción de los quesos artesanos elaborados en Andalucía, cuyos productores no tienen demasiadas posibilidades de participar en eventos que se realizan fuera de la región.





### 5.2.2. BASILICATA

#### QUESERÍAS DE “PUERTAS ABIERTAS”

GIUSEPPE IPPOLITO

##### Objetivos

La iniciativa “Queserías de puertas abiertas” tiene como objetivo la valorización el territorio. Se apoya en las iniciativas de promoción territorial de los recursos rurales.



##### Cómo se desarrolla

Representa un modelo de valorización de las producciones queseras de la región a la vez que promociona sus valores históricos o ambientales. La iniciativa prevé que las queserías repartidas por el conjunto del territorio “abran sus puertas” a los visitantes para mostrar sus técnicas y lo mejor de su modo de producción. Ello siempre va asociado a degustaciones de quesos.

##### Protagonistas

- Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA)
- Asociación para la Promoción Turística (APT)
- Región de Basilicata

##### Período de celebración

Tercera semana del mes de septiembre

##### Ámbito territorial

Todo el territorio regional

**Materiales divulgativos**

Se han elaborado folletos y carteles informativos del evento.



**Observaciones**

Los eventos “Queserías Abiertas” en 2004 y “Cavas Abiertas” en 2003 representaron una nueva aproximación a la valorización de las producciones típicas de la región. De hecho, la producción de queso no es más que uno de los motivos que impulsan a los turistas a desplazarse por este territorio. Las estrategias a utilizar para la promoción de quesos deben estar totalmente concertadas entre todos los protagonistas de la promoción del territorio, debiendo cada uno de ellos tener un objetivo y una función concretos. Si se desea que el evento “Queserías Abiertas”, evolucione favorablemente, necesariamente debe definirse y programarse por adelantado, de forma consensuada con todos y cada uno de sus protagonistas.



### PROYECTO DEL POLLINO

DOMENICO CERBINO, SALVATORE GALA

#### Objetivos

El "Proyecto Pollino", financiado íntegramente por el Parque Nacional del Pollino, ha sido confiado a la Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA) a finales de 2001. La Agencia se ha ocupado de la coordinación y la ejecución de la iniciativa en el territorio lucano apoyándose en la Finca Agrícola Experimental Demostrativa "Pollino" y ha colaborado con la Agencia Regional para el Desarrollo y para los Servicios en Agricultura (ARSSA) por la vertiente calabresa.

El Proyecto, que ha terminado a finales de 2004, tenía como objetivo tutelar y valorizar las producciones tradicionales del Parque.



#### Cómo se desarrolla

Las acciones realizadas han previsto: 1) la coordinación y la promoción del sector; 2) la definición y aplicación de reglamentos técnicos de producción (DTP); 3) la certificación de los productos; 4) la comercialización; 5) diversos servicios al sector.

Para consolidar estas iniciativas, se ha firmado un acuerdo entre los operadores de la transformación y comercialización y los agricultores. Han nacido cuatro asociaciones sectoriales con la finalidad de asistir, tutelar y valorizar las producciones con la Marca "Parque del Pollino". Las asociaciones sectoriales han garantizado también la autodisciplina para la aplicación de los reglamentos y para el seguimiento de la trazabilidad, y han organizado un sistema capaz de relacionarse con los organismos que participan en el proyecto, promoviendo la adhesión de nuevos socios y ejecutando medidas específicas para el desarrollo de proyectos comunitarios y regionales.

El hecho de identificar cuatros sectores certificados (embutidos, frutas y hortalizas, quesos y pan) en el Parque del Pollino, ha permitido implicar a 500 explotaciones agrarias que han trabajado junto a las empresas agroalimentarias del Parque y que han sido las encargadas de producir y suministrar la materia prima.

#### Protagonistas

- Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA)
- Cámara de Comercio
- Universidad de la Basilicata
- Asociación para la Promoción Turística (APT)
- Organismo de certificación (CSQA)

**Periodo de celebración**

2001-2004

**Ámbito territorial**

Territorio del Parque Nacional del Pollino



**Materiales divulgativos**



Se han diseñado y distribuido diversos carteles y folletos.

**Observaciones**

Durante los dos años de duración del proyecto, se han certificado numerosos productos típicos, habiéndose implicado 37 empresas agroalimentarias. Se ha diseñado una cesta de los productos certificados y 12 reglamentos técnicos de producción, con el fin principal de recuperar y tutelar todas las elaboraciones tradicionales en peligro de extinción.

Las relaciones entre los distintos protagonistas implicados han sido gestionadas bajo una óptica de "Proyecto Integrado" con el objeto de superar las divisiones existentes entre las explotaciones agrícolas locales y las empresas agroalimentarias situadas en el Parque.



### PRODUCTOS TÍPICOS DE ALTO AGRÍ

#### Proyecto de Valorización y Promoción de los Productos Agrícolas Típicos de la Comunidad Montana Alto Agri

PAOLO CAMPISI, ANTONIO IMPERATRICE

#### Objetivos

Valorizar, certificar, dar a conocer y crear un sistema de trazabilidad para los quesos y otros productos lácteos del territorio de la Comunidad Montana Alto Agri. Además, crear una marca de calidad *Marchio Ombrello*, identificando con un logo de *Productos Agrícolas Típicos de Alto Agri* aquellos productos *paniere* con garantía de tipicidad.



#### Cómo se desarrolla

Desarrollo de una Convocatoria de Concurso al que se adherían las queserías y productores de leche de la zona. Se identificó la trazabilidad del recorrido productivo desde el ordeño hasta el producto final. Todos los participantes tuvieron que cumplir el reglamento técnico de producción aprobado según los criterios previstos en los Protocolos de la Producción Integrada de la región de Basilicata, siendo certificado todo el proceso por el organismo correspondiente de Nápoles (ISMECERT).

Algunos de los quesos y productos lácteos producidos en la Comunidad Montana Alto Agri que han sido valorizados en el proyecto son: mozzarella, feliciata, casieddu, caciocavallo podolico, ricotta, burriño, burrata, canestrato, provola affumicata, scamorza, etc.

#### Protagonistas

Comunidad Montana "Alto Agri"

#### Periodo de celebración


Campañas 2004/2005 y 2005/2006

#### Ámbito territorial

Los doce municipios de la Comunidad Montana Alto Agri: Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumento Nova, Spinoso, Sarconi, San Martino d'Agri, San Chirico Raparo, Montemurro y Moliterno.

**Materiales divulgativos**



I prodotti agroalimentari dell'Alto Agri che presentano il marchio  sono tutti certificati da organismi autorizzati dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (Agrisqualità di Roma per i Foglioli di Sorconti ed IS.ME.CERT. di Napoli per gli altri prodotti) garantendo al consumatore:

- a) l'origine dei prodotti che è esclusiva dei 12 Comuni che ricadono nella Comunità Montana Alto Agri e la tracciabilità (n° di lotto di produzione) che consente di risalire all'agricoltore e all'allevatore che ha prodotto la materia prima.
  - b) la qualità dei prodotti, attraverso il rispetto di disciplinari di produzione agricola a basso impatto ambientale e tecniche tradizionali di trasformazione.
- L'iniziativa, avviata nel 2003, è stata promossa dalla Comunità Montana Alto Agri ed attuata dall'Alba attraverso l'Azienda Bosco Galdo di Villa d'Agri che assicura l'assistenza tecnica e l'animazione sul territorio.



FILIERE FINANZIATE

Filiera SALUME	
Selvatici	Allevatori
Alogia Franca C. de Pantanelle - Moliterno Tel 0975/64178 Cell. 3287152988 Giocoli Andrea Giulio Via Grumentina Villa d'Agri Tel 0975/352074 Azienda CAFRA P. zzo Roso C. da Galdo 85030 San Chirico Raparo Tel 0973/631473-631090	D'Andrea Marzio - Moliterno Trivigno Francesco - Viggiano Peraso Pasquale - Grumento Nova Giocoli Andrea Giulio - Villa d'Agri Azienda CAFRA - San Chirico Raparo

A.A.S.D. Bosco Galdo Via Grumentina, 118 Tel 09757352547 Fax 0975352403

Se han diseñado y distribuido diversos materiales divulgativos: Póster, folletos, CD-ROM, video.



**Observaciones**

Se han obtenido productos certificados y marcados con el logo de los Productos Típicos del Alto Valle de Agri. La mayor dificultad ha sido conseguir que los productores registraran diariamente las cantidades de leche suministradas.



### FIESTA DEL CANESTRATO DE MOLITERNO MADURADO EN CUEVAS

PAOLO CAMPISI, ANTONIO IMPERATRICE

#### Objetivos

Esta Fiesta, tiene como primer objetivo la valorización de un producto que en tiempos antiguos era muy conocido y apreciado incluso fuera de los confines nacionales y que en la actualidad es imitado por otros productos. Otro objetivo es identificar el producto y asociarlo al territorio donde se elabora; este producto tiene la peculiaridad de ser curado en *fondaci*, especie de sótanos o locales de maduración semienterrados.

Es también una ocasión para dar a las plazas y calles del pueblo la función de ser espacios destinados a los encuentros y a los actos sociales.



#### Cómo se desarrolla

En las calles de Moliterno se instalan los *stands* en los que las empresas elaboradoras de quesos exponen sus productos y los dan a degustar al público, que en verano es numeroso dado que hay muchos emigrantes que en esta época del año retornan a sus pueblos de origen. Durante las dos jornadas que dura la manifestación, se realizan muchas actividades como por ejemplo el concurso del mejor queso, degustaciones dirigidas, elaboraciones de queso, exhibiciones de grupos *folk*, etc.

#### Protagonistas

- Municipio de Moliterno
- Región de Basilicata
- Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA)

#### Período de celebración

Primera semana del mes de agosto

#### Ámbito territorial

Término municipal de Moliterno

**Materiales divulgativos**

Se han diseñado y distribuido posters y folletos.



**Observaciones**

El evento, que ya es conocido en todo el territorio regional, debe ser conocido también fuera de los confines de la Basilicata. Para ello, puede ser útil la publicidad a través de la televisión, prensa, radio, internet, etc.





### FIESTA DEL CASIEDDU

GIOVANNI PETROCELLI, ANTONIO IMPERATRICE

#### Objetivos

Dar a conocer un producto casi desaparecido, ya que hay sólo tres productores a nivel regional en la actualidad.

Consolidar la red actual de pequeños establecimientos queseros y mejorar el nivel técnico de los productores con el fin de aumentar los beneficios de sus empresas.

Salvaguardar y mejorar el carácter rural del territorio, la cultura, las tradiciones, el paisaje agrario y los estilos de vida.



#### Cómo se desarrolla

El *Casieddu* nace de necesidad que tenían los pastores de rebaños mixtos (ovejas y cabras) de utilizar sólo la leche de cabra para elaborar queso en verano, ya que las ovejas ya se habían secado en esta época. El *Casieddu* es un *Cacioricotta*.

Se instalan los *stands* en el bosque de Moliterno, en la localidad de Faggeto. En uno de los *stands* se elabora una cuajada con leche caprina de dos ordeños, filtrada con hojas de helecho, que se aromatiza durante pocos minutos con un saquito que contiene la *nepeta*.

#### Protagonistas

- Asociaciones ecologistas
- Ayuntamiento de Moliterno

#### Período de celebración

Agosto-Septiembre

#### Ámbito territorial

El área de producción del *Casieddu* que coincide con el territorio del municipio de Moliterno (Barrios: Maglie, Tempa Conte, Fiumara) y las zonas limítrofes (Grumento, Lauria, Castelsaraceno, Corleto Perticara).

**Materiales divulgativos**



Se ha diseñado y distribuido un DVD.

**Observaciones**

Este evento ha tenido mucho éxito popular y el interés ya sobrepasa las fronteras nacionales.

En los años 2002 y 2003 el *Casieddu* ha participado en el evento de *Slow Food* que han tenido lugar en el marco del *Lingote de Oro* de Turin.

### FIESTA DEL PECORINO DE FILIANO

GIUSEPPE IPPOLITO

#### Objetivos

Los objetivos de la "fiesta" por un lado persiguen la salvaguardia del patrimonio y de la identidad cultural del territorio, por otro tratan de valorizar y recuperar las producciones de un queso cuyo perfume exalta los paladares más finos.

Es una ocasión, además, para restituir a las plazas y a las calles del pueblo su antigua función de ser espacios destinados a los actos sociales, en los que las personas se encuentren, intercambien ideas y realicen debates.



#### Cómo se desarrolla

Los historiadores locales afirman que el origen del topónimo *Filiano* proviene de la abundancia que había de lana que se hilaba como consecuencia de la existencia en la zona de muchas explotaciones ovinas.

En 2004, Filiano ha festejado su XXXII Fiesta que se celebra cada vez con mayor interés y entusiasmo por parte del público, evocando tradiciones e historia y desarrollando unas actividades que van más allá de la simple actividad turística.

Durante las dos jornadas del evento, se desarrollan diversas actividades, desde concursos para elegir el mejor queso, a muestras fotográficas, congresos sobre las producciones queseras de la zona, y degustaciones dirigidas y, desde elaboraciones de queso en la calle hasta la propia venta de productos previa cata en los stands que los productores tienen en las calles del pueblo.

#### Protagonistas

- Ayuntamiento de Filiano
- Región de Basilicata
- Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA)

#### Periodo de celebración

Primera semana del mes de septiembre

#### Ámbito territorial

Municipio de Filiano

**Materiales divulgativos**

Se han diseñado y distribuido posters y folletos.



**Observaciones**

La manifestación, que desde hace años representa una cita ya tradicional al final del verano, debe superar los confines regionales y consolidarse en un ámbito más amplio, con vocación de que sea nacional, a través de una promoción constante en los medios de comunicación.





### SEMANA BLANCA

GIUSEPPE IPPOLITO

#### Objetivos

La idea de este evento denominado en italiano la *Settimana Bianca*, nació en 2001 con el objetivo de realizar circuitos itinerantes que resultasen capaces de focalizar intervenciones de valorización del territorio y de las especialidades gastronómicas relacionadas con las producciones lácteas que tienen lugar en esos mismos territorios. Con este evento se pretende dar a conocer cada vez más la gran diversidad del patrimonio lácteo y zootécnico de la región de Basilicata.



#### Cómo se desarrolla

La Semana Blanca es un viaje itinerante a través de aquellos pueblos lucanos que cuentan con producciones queseras de calidad. El programa del evento es muy heterogéneo, comprende concursos queseros, jornadas técnicas y encuentros didácticos, espectáculos de folklore, conciertos, mercados y degustación de productos típicos.

Aunque el enfoque general de estas actividades no está sólo ligado a la promoción y valorización del territorio, sin embargo resalta bastante su potencialidad y a través de reflexiones y debates tiene también la finalidad de transmitir y conservar las diversas actuaciones que se realizan en el territorio.

#### Protagonistas

- Asociación para la Promoción Turística (APT)
- Ayuntamientos incluidos en la APT
- Agencia Lucana de Desarrollo y de Innovación en Agricultura (ALSIA)
- Región de Basilicata

#### Período de celebración

Primera decena del mes de agosto al final del mes de octubre

#### Ámbito territorial

Todo el territorio regional

**Materiales divulgativos**

Se han diseñado y distribuido posters y folletos.

# SETTIMANA BIANCA



**Observaciones**

Las experiencias realizadas en los últimos años han posibilitado la definición de un modelo de valorización y desarrollo que hoy encuentra su expresión concreta en las "Rutas del Gusto Lucano", un modo de acercar territorios y hombres que producen "Calidad" y que representan de pleno derecho un pedazo del patrimonio y de la cultura lucana.

Aunque la participación del público en este evento ha sido siempre muy satisfactoria, el reto de las futuras ediciones es el de superar los confines regionales y ubicarse entre las citas anuales, programadas y definidas, de carácter nacional.

### 5.2.3. PARQUE NACIONAL DE CILENTO Y VALLE DE DIANO

#### INSTITUCIÓN DE LAS SENTINELLES DE SLOW FOOD

RAFFAELE SORIERO

##### Objetivos

Las "Sentinelles" de la Asociación *Slow Food*, son proyectos para salvaguardar y relanzar un producto alimenticio mediante su promoción ante los consumidores, ya sean aficionados o profesionales. La Institución de las "Sentinelles" de la Asociación *Slow Food* sobre el territorio del Parque del Cilento y Valle de Diano, se ocupa de promover y valorizar quesos y productos lácteos tradicionales en vías de extinción, entre ellos *Caciocotta de Cabra Cilentana* y *Mozzarella nella Mortella*, utilizando en esta estrategia el conjunto de instituciones de *Slow Food*.



Esta iniciativa tiene también como objetivo promover entre las asociaciones de productores la solicitud de marcas colectivas para sus productos. Las "Sentinelles" se ocupan de organizar cursos y seminarios de formación para impulsar una nueva cultura del desarrollo rural y del territorio.

##### Cómo se desarrolla

En una primera etapa se busca el reconocimiento y la activación de la "Sentinelle". Seguidamente se realiza una encuesta sobre el terreno para tomar los datos necesarios para la redacción de un reglamento de producción. También se presta un servicio de asistencia y asesoramiento a los productores interesados, relativo a las adecuaciones higiénico-sanitarias de las estructuras productivas y a la organización de la comercialización. Dentro de las actividades de promoción, está la participación en las manifestaciones organizadas por *Slow Food* ("Queso" y "Salón del Gusto") y la realización de materiales promocionales.

##### Protagonistas

- Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano
- *Slow Food* Italia

##### Periodo de celebración

Años 2003-2005

##### Ámbito territorial

Todo el territorio nacional

**Materiales divulgativos**

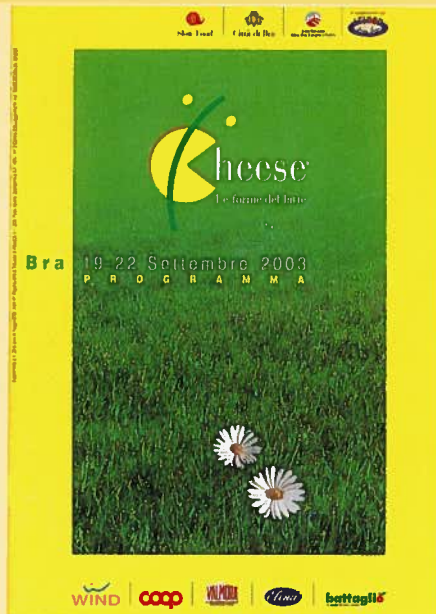


Se ha participado, diseñado y distribuido posters y folletos sobre Cheese 2003, el mercado de las "Sentinelles" *Slow Food* en Nápoles 2003, el Salón del gusto en 2004, con el stand sobre las "Sentinelles" *Slow Food de los Parques*".

**Observaciones**

La actividad promocional tiene una duración de 2 años, y está actualmente en curso.

La acción se ha concretado sobre todo en la participación en los eventos promocionales más importantes organizados por *Slow Food*.





### ATLAS DE PRODUCTOS TÍPICOS

RAFFAELE SORIERO

#### Objetivos

El Ministerio de Medio Ambiente ha confiado a Slow Food el encargo de realizar el "Atlas de los Productos Típicos de los Parques" con el objetivo de dar a conocer a la sociedad italiana la vitalidad de las áreas protegidas, la riqueza de las tradiciones culturales y los diversos protagonistas que tutelan y valorizan diariamente los territorios, los paisajes y los productos alimenticios de calidad que, de otra manera, habrían desaparecido ya.



#### Cómo se desarrolla

En la publicación están presentes 475 productos típicos y tradicionales, 1.585 direcciones de productores, 238 de ellos están distinguidos con un caracol, símbolo de excelencia.

Esta obra contiene una investigación atenta y apasionada de todo lo bueno, típico y tradicional relativo a los 19 Parques Nacionales y 60 Parques Regionales de Italia.

#### Protagonistas

- Federparchi
- Legambiente
- Ministerio de Medio Ambiente
- Slow Food

#### Periodo de celebración

La publicación está disponible desde 2001.

#### Ámbito territorial

La totalidad de las áreas italianas protegidas.

**Materiales divulgativos**



La elaboración del Atlas de Productos Típicos.

**Observaciones**

El Atlas, además de ser una eficaz operación de *marketing* territorial, pretende ser la demostración concreta de que la propia existencia de los Parques naturales constituye una extraordinaria oportunidad para quien desee realizar actividades orientadas a garantizar a los consumidores el origen y la calidad de las producciones tradicionales.

### APOYO AL COMITÉ PROMOTOR DE LA DOP DEL CACIORICOTTA

RAFFAELE SORIERO

#### Objetivos

Apoyar a la entidad encargada de impulsar el "Comité Promotor" para el reconocimiento de la DOP del Cacioricotta del Parque del Cilento y Valle de Diano, según lo establecido en el Reglamento CEE 2081/92.



#### Cómo se desarrolla

El Comité, instituido oficialmente en noviembre de 2003, desarrollará todas las iniciativas, las acciones y los actos que sean necesarios para impulsar la DOP, entre ellas la redacción del Reglamento de elaboración, la cartografía del área de producción, los aspectos técnicos, las investigaciones históricas, etc. Así mismo presentará toda la documentación generada y establecerá los contactos convenientes con los diversos entes y organismos, instituciones públicas, y centros de investigación implicados en el tema.

#### Protagonistas

- Ayuntamiento de Casaleto Spartano (Salerno)
- Región de Campania
- SeSIRCA
- STAPA
- CePICA
- Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano
- Ganaderos del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano

#### Período de celebración

Desde noviembre de 2003.

#### Ámbito territorial

Todo el territorio del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

**Materiales divulgativos**

Se han diseñado y distribuido posters y folletos.



Assessorato Agricoltura - SeSIRCA  
S.T.A.P.A. - Ce.P.I.C.A. Salerno

CONVEGNO

"IL CACIORICOTTA DEL CILENTO  
E DEL VALLO DI DIANO".....

VERS0 LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)



CASALETTO SPARTANO (SA)  
Scuola Elementare - Via Nazionale  
Lunedì 26 gennaio 2004 - ore 17.00

**Observaciones**

Este comité, surgido de la iniciativa del Ayuntamiento de Casaleto Spartano (Salerno), de la Región de Campania (Concejalía de Agricultura), del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano (PNCVD) y de algunos ganaderos del PNCVD, se ha fijado una meta muy ambiciosa, aunque absolutamente necesaria para salvaguardar un producto amenazado de extinción. Los mayores obstáculos radican en la exigua cantidad de producto que se produce y en la carencia de instalaciones autorizadas para la transformación de la leche; para esto el comité se ha impuesto también la tarea de promover las solicitudes de los productores ante los organismos oficiales correspondientes con la finalidad de afrontar y superar tales problemas.





### ACTIVIDADES EN LOS SECTORES OVINO Y CAPRINO DEL PARQUE NACIONAL

RAFFAELE SORIERO

#### Objetivos

Se trata de un proyecto para impulsar las actividades productivas dentro de los sectores ovino y caprino en el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano, con el objetivo de conseguir la valorización y la promoción de las producciones lácteas tradicionales, principalmente las elaboraciones de quesos artesanos de cabra.



#### Cómo se desarrolla

Se han organizado diversas actividades, entre ellas el Concurso Nacional de Quesos de Cabra denominado "El Ruociolo de Oro", y varios encuentros con los profesionales del sector de la hostelería con degustaciones de quesos artesanos de cabra elaborados en el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

#### Protagonistas

- Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano
- AGROFORVET (Asociación de Técnicos del sector)
- ISZ (Instituto Experimental de Zootecnia) de Bella (Potenza)

#### Período de celebración

Año 2003.

#### Ámbito territorial

Todo el territorio del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

**Materiales divulgativos**

Se han elaborado diversos folletos y carteles informativos.



Assestato all'Agricoltura - Se.S.I.R.C.A.  
S.T.A.P.A. - Ce.P.L.C.A. - Salerno

In collaborazione con la Comunità Montana  
"Vallo di Diano"

**1° CONCORSO**  
**"I Formaggi Tipici  
della Provincia di Salerno"**  
**PREMIAZIONE DEI PARTECIPANTI**



Venerdì 6 febbraio 2004 - ore 18,00  
Centro Servizi di Sviluppo Agricolo  
Località Barca Sala Costolina (SA)




**CONCORSO NAZIONALE  
FORMAGGI CAPRINI  
"IL RUOCCIOLO D'ORO"**  
**1° EDIZIONE**  
**11 - 12 SETTEMBRE 2003**  
**CANNALONGA (SA)**






**Observaciones**

Los productores del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano han tenido una buena participación en el Concurso Nacional de quesos de cabra.

El objetivo de los Encuentros-degustación ha sido dar a conocer los quesos del territorio a los profesionales de la hostelería de la zona del Parque.



### PUBLICACIONES REALIZADAS SOBRE LOS SECTORES GANADERO Y QUE-SERO

RAFFAELE SORIERO

#### Objetivos

En el ámbito de dos proyectos financiados por el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano y ejecutados por el Instituto Experimental de Zootecnia de Bella (Potenza) en 1999, se han realizado dos publicaciones: "Mejora de la calidad de los quesos históricos del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano e introducción de nuevos tipos de quesos", y "Salvaguardia y valorización de la Cabra Cilentana".



#### Cómo se desarrolla

Recientemente se realizó un estudio sobre la situación ganadera en el Parque y una guía de los quesos cilentanos elaborados en la zona, siendo objeto de sendas publicaciones: "La producción caprina en el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano" y "Los quesos del Cilento".

#### Protagonistas

- Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano
- Instituto Experimental de Zootecnia de Bella (Potenza)
- Agroforvet

#### Periodo de celebración

2000-2005

#### Ámbito territorial

Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

**Materiales divulgativos**



Todas las publicaciones están disponibles en las dependencias del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.



**Observaciones**

Con estas iniciativas se ha realizado por primera vez un retrato completo del sector zootécnico y quesero artesanal en el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano; y ha resultado ser un medio de divulgación muy útil en el ámbito de diversos eventos promocionales que han tenido al Parque como protagonista.



### LAS "RUTAS" DE LA LECHE

RAFFAELE SORIERO

#### Objetivos

Dar a conocer los múltiples factores de diversidad del patrimonio lechero-quesero y zootécnico del territorio del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano, acercando a los consumidores al mundo de la producción quesera y a sus principales protagonistas.



#### Cómo se desarrolla

Es un evento promocional que se celebra cada dos años, contando con la participación de diversas empresas queseras de la Campania en la actividad de "Queserías de puertas abiertas", que dedican tres domingos a acercar el mundo de la producción quesera a los consumidores, para que descubran todas las tradiciones queseras. Se ofrece a los consumidores una visión práctica del modo de trabajo de los ganaderos y queseros y del manejo de los rebaños en estado natural.

En el ámbito de esta manifestación, la asociación de los profesionales del sector (AGROFORVET) se ha ocupado de la coordinación de las explotaciones ubicadas en el territorio del Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

#### Protagonistas

- Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano
- Slow Food Campania
- AGROFORVET

#### Período de celebración

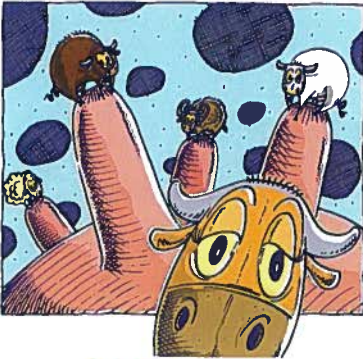
Cada dos años, en septiembre-octubre.

#### Ámbito territorial

Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano.

**Materiales divulgativos**

  
Slow Food\* Campania



# LE VIE DEL LATTE

Caseifici aperti in Campania

# 2002

*tre giorni per scoprire secoli di tradizione casearia*



**Observaciones**

La iniciativa, por un lado, ha ofrecido al consumidor-visitante la posibilidad de hacer una aproximación directa a los artífices y los protagonistas de un mundo rural en grave riesgo de extinción, una experiencia única para quien ha querido profundizar conocimientos, técnicas y sabores ligados a productos de otros tiempos, a su historia y a su localización geográfica; por otro lado, ha ofrecido a los productores la posibilidad de contactar con un público mucho más numeroso que el constituido por sus clientes habituales, ampliando así su horizonte comercial.

### 5.2.4. PROVENZA-ALPES-COSTA AZUL

#### LA “SEMANA” DE LOS AROMAS Y SABORES

VINCENT ENJALBERT

##### Objetivos

Este evento pretende sensibilizar y movilizar a los habitantes del territorio en torno a los aromas y sabores de los productos que allí se producen.

El objetivo es también fomentar la sinergia entre los aromas y sabores de los productos de los distintos sectores de la alimentación, entre ellos, por una parte, las plantas aromáticas para perfumes, carne, vinos, aceite de oliva, etc. y, por otra, los quesos elaborados en la región.



##### Cómo se desarrolla

Este evento se desarrolla en varios territorios de Alta Provenza durante 9 días, desde el sábado hasta el domingo siguiente. Durante este tiempo, se organiza una serie de actos como conferencias, mercado de productores, visitas de empresas, diversos espectáculos, etc. Algunas de estas jornadas son ya emblemáticas: jornada para el sector profesional, jornada para niños, jornada de visitas, etc. Un mercado de aromas y sabores donde se pone de relieve la producción quesera local, sirve como acto de clausura de este evento.

##### Protagonistas

- Organización: Provincias de la Alta Provenza
- Socios: numerosas organizaciones agrarias y culturales, municipios, parques regionales, oficinas de turismo, empresas
- Por parte del sector quesero: FRECAP, Centro Quesero de Carmejane, Sindicato del queso *Baron*

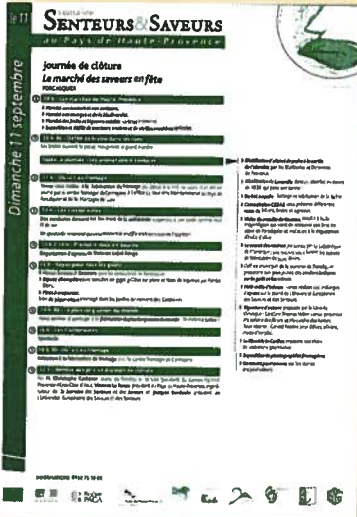
##### Periodo de celebración

Evento anual durante 9 días en el mes de septiembre.

##### Ámbito territorial

Región de la Alta Provenza (48 municipios, 60.000 habitantes).

**Materiales divulgativos**



Se han elaborado y distribuido invitaciones, carteles, dossier de prensa y un folleto sobre los productos de calidad de la región.

**Observaciones**

Se inició el evento en el año 2004. Se considera que ha sido un éxito en término de asistencia de público, pero es necesario profesionalizar el evento. El principal interés es poner en red los distintos actores del territorio con un tema común: "aromas y sabores". Pueden ser posibles puntos fuertes ligados al territorio la unión implícita existente entre los conceptos "Aromas y sabores" y, puntos débiles, que la noción de territorio no es siempre extrapolable, siendo conveniente el disponer de un sector "pilot" para coordinar y estructurar los distintos protagonistas.



### LA FERIA DE QUESOS EN BANON

VINCENT ENJALBERT

#### Objetivos

Se trata de resaltar al pueblo de Banon como un sitio importante para la producción quesera. Es a la vez una actividad de promoción del producto y del territorio.



#### Cómo se desarrolla

La feria agrupa a una veintena de stands de queseros acogidos a la Denominación de Origen *Banon*. La feria va dirigida al público en general. Tiene lugar un domingo, durante todo el día. También asisten como invitados los panaderos y viticultores artesanos de la zona.

Se organizan distintas actividades: venta de quesos, concurso de la DOP *Banon*, demostraciones del proceso de elaboración y del modo de envolver el queso *Banon* en hojas de castaño.

#### Protagonistas

- El organizador es el Sindicato de Iniciativas del Pueblo de *Banon*
- Los socios son el Sindicato Profesional de la DOP *Banon* y la FRECAP

#### Periodo de celebración

Cada tres años, en el tercer fin de semana del mes de mayo.

#### Ámbito territorial

La zona protegida por la DOP *Banon* y la región Provenza-Alpes-Costa Azul.

**Materiales divulgativos**



Todos los materiales divulgativos producidos van dirigidos a promocionar este evento y al pueblo de Banon en su conjunto.

**Observaciones**

Es una jornada de convivencia que supone un “escaparate” para todos los quesos de la región. Es posible extrapolar esta idea a otro lugar siempre que exista un socio local del pueblo elegido que sea la cabeza visible del proyecto.

Para mejorar los resultados de esta feria habría que introducir nuevas actividades más orientadas a los sectores profesionales, como la organización de debates, foros, talleres pedagógicos, etc.

### CARTA REGIONAL DEL QUESO FERMIER

VINCENT ENJALBERT

#### Objetivos

Dar a conocer al público en general la producción quesera fermière de Provenza-Alpes-Costa Azul y realizar una referencia escrita (libro) sobre las principales características de estas producciones de la Provenza y de los Alpes del Sur.



#### Cómo se desarrolla

El libro "Quesos *fermiers* de la Provenza y los Alpes del Sur" de G. Foveau publicado en 1998 por la editorial Barthélémy, pertenece a una colección sobre productos alimentarios de Provenza.

En las 180 páginas y numerosas ilustraciones de esta obra se presenta la ganadería de la región y la historia de algunos ganaderos-queseros; así como los quesos *fermiers* regionales y sus modos de elaboración. También incluye un apartado gastronómico con diferentes menús con quesos y recetas elaboradas por once conocidos cocineros regionales.

#### Protagonistas

- Asociación de ganaderos de Alpes y Provenza (organizador)
- Asociación de productores queseros *fermiers* regionales
- Editorial Barthélémy
- FRECAP
- Centro de Formación Quesera de Carmejane
- Asociaciones de productos, restaurantes y ganaderos

#### Período de celebración

El libro se editó en 1998.

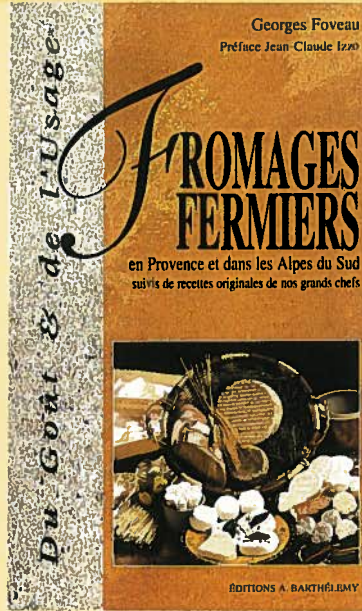
#### Ámbito territorial

Región de Provenza-Alpes-Costa Azul.



**Materiales divulgativos**

Edición del libro dentro de la colección "gusto y usos". Se organizó una jornada de promoción del libro, se elaboraron *dossiers* de prensa para los medios, y se publicaron numerosos artículos. La difusión del libro se realizó a nivel nacional.



**Observaciones**

Se vendieron unos 3.000 libros y se publicaron diversos artículos de prensa sobre el libro y los productos.

A pesar de haber sido un proyecto de compleja realización, se tardó más de un año en ejecutarlo, su repercusión e interés han sido muy positivos para los sectores productivos de esta región.





### ENCUENTROS SOBRE LOS QUESOS FERMERS

VINCENT ENJALBERT

#### Objetivos

La idea de los “Encuentros” nació en el año 2000, con el objetivo de organizar un evento profesional de información e intercambio sobre la producción de quesos *fermiers* y sobre las distintas iniciativas desarrolladas en este ámbito.



#### Cómo se desarrolla

Estos Encuentros se organizan en la localidad de Carmejane cada 2 años. Se desarrollan en un solo día, por la mañana tienen lugar diferentes talleres temáticos técnicos, y una comida de confraternización y, por la tarde, se concluye con la celebración de un foro sobre uno de los temas más importantes del sector.

En este evento se invita a todos los actores del sector: ganaderos, queseros, técnicos, instituciones, etc.

#### Protagonistas

Organizador: FRECAP y el Centro Quesero de Carmejane  
Instituto Agrícola de Carmejane (logística)  
Organismos profesionales locales y regionales (implicación técnica)  
Consejo regional, Consejo General de la provincia y el Estado (financiación)

#### Periodo de celebración

En el mes de octubre, cada dos años.

#### Ámbito territorial

Región de Provenza-Alpes-Costa Azul.

**Materiales divulgativos**



**Les 3<sup>ème</sup> RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER**

Provence - Alpes - Côte d'Azur

**Le 12 octobre 2004**

Centre Fromager  
de Carmejane

A partir de 9 h

**Echanger**

**S'Informer**

**Débatte**

Reservations:

FRECAP - Tél. 04 92 87 47 55



Se han elaborado y difundido invitaciones, carteles, dossier de prensa, fichas técnicas, etc.

**Observaciones**

Cada año aumenta más el interés por este tipo de evento: en 2004 asistieron 250 personas, con presencia de delegaciones procedentes de 9 países. Hoy es un lugar de encuentro bien valorado por los productores y un escaparate del sector quesero hacia el exterior.

Uno de los puntos débiles de este evento es la enorme dificultad que constituye su organización por el hecho de tener que movilizar a tantos protagonistas, aspecto que puede hacer peligrar su continuidad en el futuro.

### CARTA REGIONAL DEL QUESO FERMIER

VINCENT ENJALBERT

#### Objetivos

El objetivo general de la Carta o *Charte* (en francés) regional del queso *fermier* es definir y promover la producción quesera *fermière* de la región de Provenza-Alpes-Costa Azul. Se pretende identificar la Carta con un logotipo de calidad y conseguir que los ganaderos comprendan su importancia como herramienta de comunicación con los consumidores y se comprometan con su cumplimiento.



#### Cómo se desarrolla

La Carta es un documento que contiene las especificaciones técnicas que definen las prácticas específicas de la producción quesera *fermière* en general y especialmente en esta región, incluyendo diversos aspectos como el uso de leche cruda, tamaño reducido de las explotaciones y del rebaño, alimentación de calidad, etc. Para acogerse a la Carta, el ganadero-quesero debe previamente definir por escrito sus prácticas productivas y firmar el documento de adhesión a la Asociación de ganaderos de Alpes Provenza (EAP) encargada de la gestión de la *Charte*.

Tras su adhesión puede beneficiarse de las actividades de promoción realizadas por la EAP y del material para la presentación, venta y promoción de su producto (papel de envase, folleto, pegatinas, bolsa de papel, postales, etc.).

#### Protagonistas

- FRECAP
- Asociación de ganaderos de los Alpes y Provenza

#### Período de celebración

La Carta se realizó en el año 2002.

#### Ámbito territorial

Región de Provenza-Alpes-Costa Azul.

## Fromages fermiers



de Provence Alpes Côte d'Azur

Logotipo y material para la presentación, venta y promoción de los productos de cabra y de oveja elaborados en la región



### Observaciones

Actualmente hay 75 productores adheridos a la *Charte*, es decir 1 de cada 5 ganaderos de la región.

Después de su presentación en 2002, la *Charte* experimentó un periodo de dos años de fuerte desarrollo, a partir del cual el número de nuevas adhesiones de queseros se ha estabilizado.



### 5.2.5. CÓRCEGA

#### FERIA DE U CASGIU

MAGALI ORTICONI

##### Objetivos

La asociación «A Fiera di U Casgiu» del cantón de Venaco, se creó en 1996, con los siguientes objetivos: apoyar el pastoreo y la economía que-  
sera rural, promover y valorizar las producciones *fermières corsas*, y dinamizar todas las iniciativas de producciones artesanas en Córcega. En resumen, dos son los objetivos que animan a los protagonistas de este evento: la defensa de la actividad pastoril y la valorización de los quesos *fermiers* de Córcega.



##### Cómo se desarrolla

El programa se desarrolla durante dos días con las actividades siguientes: inauguración oficial, apertura de los stands de productos agroalimentarios y objetos de artesanía, degustación de quesos, demostración del proceso de elaboración del queso, celebración de debates entre los actores locales del sector, impartición de conferencia por la Oficina de Desarrollo Agrícola y Rural de Córcega (ODARC), diversos actos de animación (niños, música, concurso de quesos, tómbola) y finalmente la divulgación de los resultados del concurso quesero y de la tómbola.

##### Protagonistas

- Financiación: Colectividad Territorial de Córcega, Consejo General de Haute-Corse, Ayuntamiento de Venaco, Ayuntamiento de Riventosa, Comité Regional de Expansión y de Promoción Agrícola de Córcega (CREPAC), Cámara de Agricultura de Haute-Corse, Oficina de Turismo de Córcega Central (Corte)

- Apoyo técnico y logístico: Comité Regional de Expansión y de Promoción Agrícola de Córcega (CREPAC), Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA), Oficina de Desarrollo Agrícola y Rural de Córcega (ODARC), Cámaras de Agricultura de Haute-Corse y de Corse-du-Sud, Asociación de productores *fermiers* «Casgiu Casanu»

- Publicidad y difusión: NUSTRALE – Guía de Productos de Córcega

##### Período de celebración

Primer fin de semana del mes de mayo.

##### Ámbito territorial

Municipio de Venaco (Haute-Corse).

**Materiales divulgativos**



El material producido consistió en carpetas (5.000 ejemplares) con la información de la convocatoria, distribuidas 15 días antes del evento en barcos, líneas aéreas, oficinas de turismo, etc., posters (3.000 ejemplares),

folleto explicativo de la feria distribuido gratuitamente a la entrada al recinto (12.000 entradas en 2005), inventario de productores, periódico pedagógico dirigido a niños distribuido en el stand de CREPAC y en los stand de los pastores; este pequeño periódico permite a los niños familiarizarse con la fabricación de quesos *fermiers* y con el comercio de los pastores. Reportaje fotográfico realizado por un fotógrafo profesional con publicación en la revista americana "Saveurs", diversas presentaciones de diapositivas, sitio en internet ([www.fromages-corse.org](http://www.fromages-corse.org)).

**Observaciones**

A lo largo de diez años de existencia, la Feria de *u Casgiu* se ha convertido en una verdadera feria rural con más de 100 expositores y varios millares de visitantes al año. Este tipo de manifestación tiene una fuerte capacidad de implicar a los productores y organismos del sector relacionados con el evento y resulta un escaparate muy eficaz para la promoción de los productos, al tener una importante difusión mediática. Para valorizar mejor el queso *fermier*, la asociación ha elegido la vía de la seriedad y el rigor, estableciendo para ello una Comisión Técnica que ha puesto en marcha el Concurso Regional de Quesos *Fermiers* de Córcega. Pero la Feria de *u Casgiu* es sobre todo un lugar para los encuentros, los intercambios y la solidaridad y es también una fiesta en la que se mezclan la gastronomía, las canciones y convivencia.

### CONCURSO REGIONAL DE QUESOS FERMERS DE CÓRCEGA

MAGALI ORTICONI

#### Objetivos

Al igual que la Feria del Queso, este Concurso Regional pretende contribuir, respetando los usos tradicionales, a la producción y definición de los quesos *fermiers* de calidad elaborados en Córcega y a promover la integración en este tipo de producciones de los productores nuevos o ya instalados. Uno de los objetivos de mayor éxito del concurso, instaurado por la Comisión Técnica de la Asociación «A Fiera di U Casgiu», ha sido la creación de un jurado permanente compuesto por productores, miembros de organismos profesionales y técnicos relacionados con el sector.



#### Cómo se desarrolla

El reglamento y organización del concurso están definidos en las bases que deben aceptar previamente todos los participantes en el evento. Se establecen cinco tipos de quesos *fermiers* definidos por la Comisión Técnica. Su originalidad radica en dos elementos: por un lado, la composición del jurado regional integrado por personas de toda la isla procedentes de diferentes medios profesionales, que tienen en común el amor o la pasión por el queso y la voluntad de promocionar los productos locales tradicionales. Aunque los miembros del jurado suelen conocer inicialmente sólo uno o dos tipos de quesos, sin embargo, en el transcurso de las sesiones de degustación, aprenden también a apreciar la calidad de los restantes tipos. Por otro lado, hay que señalar la relevancia de los galardones concedidos a los queseros: el premio a la tipicidad como reconocimiento de que el queso concursante posee las características del tipo definido previamente en las bases del concurso y, el premio a la excelencia cuando posee unas características superiores.

#### Protagonistas

- Asociación «A Fiera di U Casgiu»
- Comité Regional de Expansión y de Promoción Agrícola de Córcega (CREPAC)
- Instituto Nacional de investigación Agronómica (INRA)
- Oficina de Desarrollo Agrícola y Rural de Córcega (ODARC)
- Cámaras de Agricultura de Haute-Corse y Corse du Sud
- Asociación de productores *fermiers* «Casgiu Casanu»

#### Periodo de celebración

Meses de mayo y septiembre.



**Ámbito territorial**

Municipios de Venaco (en el concurso durante la Feria del Queso), Niolu (durante la Feria de Niolu) y Ajaccio (en la entrega de premios durante las Jornadas de los Pastores).

**Materiales divulgativos**



Se han elaborado carteles y folletos informativos.

**Observaciones**

El éxito del concurso regional es el resultado del rigor impuesto por la Comisión Técnica, que organiza a lo largo de todo el año degustaciones dirigidas por un jurado preparado para la correcta descripción mediante fichas donde se definen los criterios específicos de los cinco tipos de quesos a concurso. En estas fichas se establecen las referencias sensoriales de cada tipo de queso, incluyendo criterios tales como el aspecto, forma, características de la pasta, olor, gusto y aromas, permitiendo asimismo la definición de distintas variedades dentro de cada tipo.

Los concursos evolucionan en el tiempo adaptándose a los cambios de los gustos de los consumidores. Los concursos realizados hasta la fecha han permitido el intercambio de opiniones entre los productores sobre diferentes aspectos productivos: zonas de producción, prácticas de elaboración, época y duración de la maduración de los productos, etc.).



### JORNADAS DE LOS PASTORES (FESTIVAL DE LAS MONTAÑAS)

MAGALI ORTICONI

#### Objetivos

El Festival de las Montañas nació en el año 2000 y tiene como principal finalidad la toma de conciencia internacional sobre la importancia del papel social, económico, medioambiental y patrimonial de los diferentes macizos montañosos del planeta. Se considera como un signo de desarrollo sostenible y es una buena ocasión para que los protagonistas de las montañas realicen actividades diversas que reflejen sus producciones específicas y pongan de manifiesto la identidad de las montañas francesas y de otras partes del mundo.

Este festival integra a las «Jornadas de los pastores», donde se reúnen los ganaderos y técnicos relacionados con el pastoreo, con el doble objetivo de mejorar los intercambios de conocimientos profesionales y ayudar a valorizar los productos de estas zonas.



#### Cómo se desarrolla

Se realizan diferentes actividades como la proyección de documentales, películas, exposiciones, talleres, debates, etc. Estas jornadas constituyen un auténtico lugar de encuentro y de intercambio de conocimientos y experiencias en materia de cultura, música, tradiciones, métodos de trabajo, etc.

Los talleres son una importante herramienta pedagógica para el mundo de la educación y del asociacionismo. También persiguen impulsar la promoción del sector, principalmente entre los jóvenes favoreciendo el desarrollo de sus propias iniciativas, el espíritu de aventura por descubrir cosas nuevas y el intercambio de experiencias personales.

En el marco de las Jornadas de los Pastores, se desarrollan entre otras actividades, las siguientes: la entrega de los premios del Concurso Regional de los Quesos *fermiers* de Córcega, debates sobre la actividad del sector en relación con el mundo agrario, diversas presentaciones relativas al oficio quejero por parte del Sindicato Interprofesional Lechero ovino y caprino de Córcega (ILOCC).

#### Protagonistas

- Sindicato Interprofesional lechero ovino y caprino de Córcega (ILOCC)
- Comité Regional para la Expansión y Promoción Agraria de Córcega (CREPAC)
- CIRVAL
- Artzain Mundua
- Colectividad Territorial de Córcega
- Consejo General de Córcega Sur
- Diversos medios de comunicación

**Periodo de celebración**

Primera semana del mes de octubre.

**Ámbito territorial**

Ajaccio, Corte.

**Materiales divulgativos**



Se ha producido diverso material utilizado tanto como soporte de las propias actividades del evento como para la difusión del mismo: películas, documentales, carteles y folletos, etc.

**Observaciones**

Las Jornadas de Montaña tienen una importante actividad cultural cinematográfica con la proyección de documentales y películas de ficción y de cine de autor; y la realización de distintas actividades educativas como conferencias y debates dirigidos por los profesores que cuentan con una amplia participación de estudiantes, realizadores de cine, sociólogos, periodistas, profesionales del sector quesero, etc. Se pone de manifiesto la diversidad de la cultura gracias a un cine-club y también la problemática económica de la isla en épocas anteriores. Asimismo se muestra la participación en el desarrollo de la isla de diferentes formas artísticas locales: danzas, vestidos, música, fotografías, artesanía, pintura, exposiciones, etc.

### RUTAS DE LOS SENTIDOS AUTÉNTICOS

MAGALI ORTICONI

#### Objetivos

Las Rutas de los Sentidos Auténticos son iniciativas relativas al conjunto de los productos agrícolas de la isla, no sólo al queso. Las ferias y las rutas de los sentidos permiten ligar el sector con el territorio de Córcega, con el objetivo de fomentar el desarrollo económico y humano de los diferentes territorios.



#### Cómo se desarrolla

Las ferias son temáticas y están dirigidas por el Comité Regional de Expansión y Promoción Agrícola de Córcega (CREPAC). Son escaparates para las producciones locales y la actividad profesional de cada uno de los sectores implicados. El CREPAC realiza también actividades de promoción de los productos agrícolas y de las rutas agroturísticas en el extranjero.

La Ruta de los Sentidos Auténticos permite a los visitantes encontrarse con los productores locales para conocer *in situ* su producto y percibir mejor la calidad final del mismo. Se establece así una relación directa que permite la diferenciación real de los productos, lo cual es imprescindible para su correcta valoración. Cada ruta recorre una microrregión de Córcega donde, además de los productores y artesanos locales, los visitantes pueden conocer diversas instalaciones turísticas: granjas-albergues, comedores y habitaciones en establecimientos para huéspedes y casas rurales.

#### Protagonistas

- Instituciones públicas: Colectividad Territorial de Córcega, Agencia de Turismo de Córcega, Cámaras Consulares, Colectividades locales, Parque Natural Regional de Córcega, Federación Regional de las Oficinas de Turismo, Sindicatos de Iniciativas Profesionales, Asociaciones de productores
- Entidades privadas: Compañías aéreas, operadores turísticos, empresas de alquiler de vehículos

#### Periodo de celebración

Todo el año.

#### Ámbito territorial

Existen 8 rutas en Córcega: Valle del Taravu, Alta Rocca-Córcega Sur, Castagniccia, Costa Serena, Balagna, Córcega Centro, I tré Vaddi, Valincu-Rocca-Sartinesu.



**Materiales divulgativos**



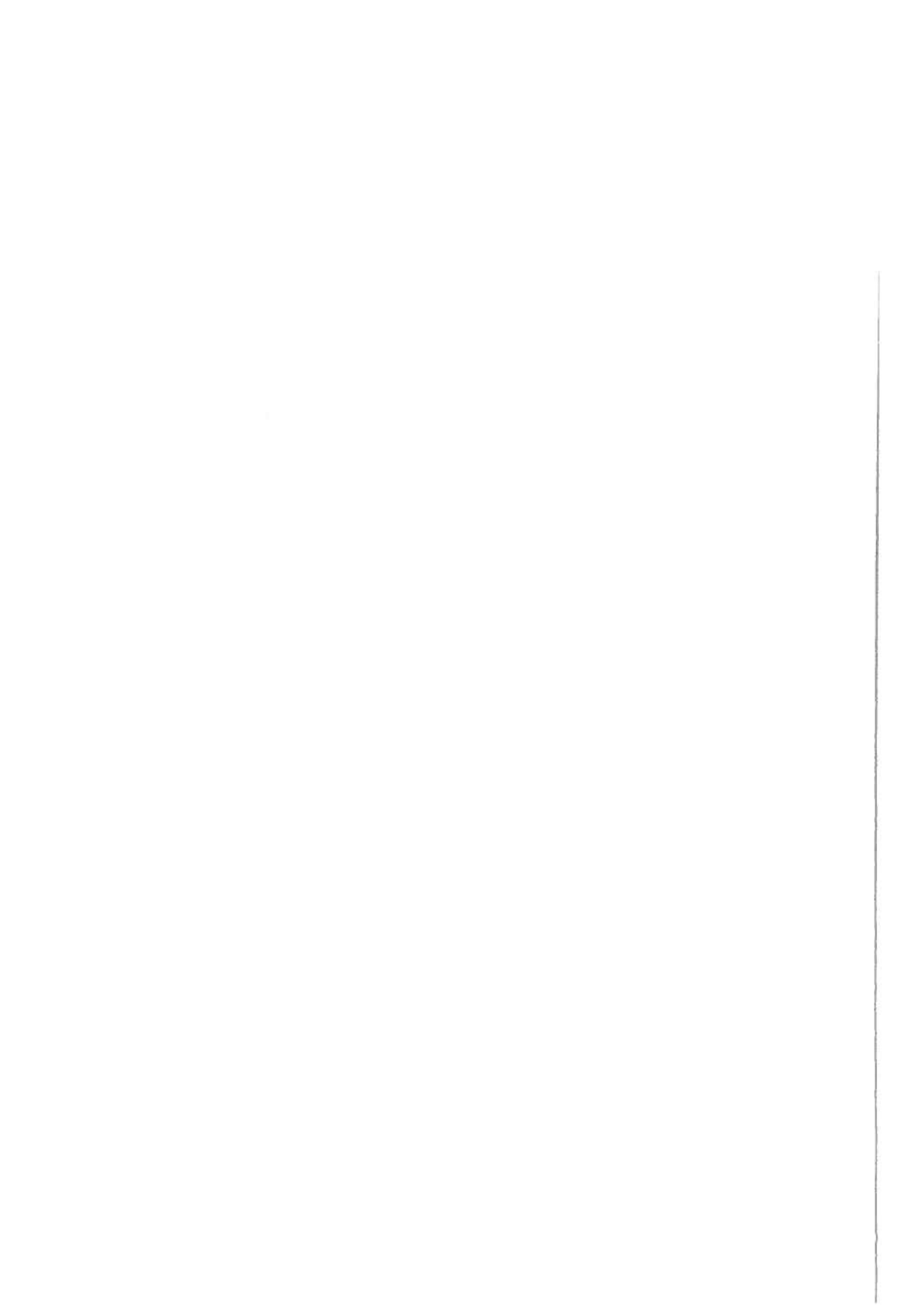
Se han elaborado carteles y folletos informativos distribuidos en las oficinas de turismo y disponibles también en el CREPAC. Asimismo, se cuenta con un sitio propio en Internet ([www.corsica-terroirs.com](http://www.corsica-terroirs.com)).

**Observaciones**

Estas rutas de Córcega están incluidas en la Red de los Sentidos Auténticos del Mediterráneo europeo (RESAMA). La dirección corre a cargo del CREPAC que cuenta, para valorizar los productos agrícolas y artesanos locales, con el apoyo de los productores de Córcega y de las regiones italianas de Livorno y Cerdeña. La red se puso en marcha gracias al programa europeo Interreg III y está concebida a la vez como producto turístico y herramienta de desarrollo, permitiendo la reunión de todos los protagonistas económicos del Mediterráneo para promover una imagen positiva de estos territorios (Corsica Info 25/05/04).







## 6. LAS ACCIONES DE VALORIZACIÓN

ROBERTO RUBINO

### 6.1. LAS FERIAS

Las ferias, casi desaparecidas en muchas zonas, representaron durante largo tiempo el símbolo de una época que se deseaba dejar atrás porque el avance de la civilización no admitía términos medios. El sistema intensivo, industrial, se centraba en determinadas imágenes y símbolos: mostradores fuertemente iluminados, máxima higiene, compras rápidas y sin contacto con el personal, que se conciliaban mal con la liturgia mercantil, ruidosa, animada y de trato directo de las ferias históricas. Parecía que las ferias no volverían y en cambio poco a poco, cada región, casi cada pueblo está redescubriendo sus antiguas ferias. Los problemas siguen siendo los mismos de siempre, las protestas de los comerciantes no son diferentes de aquellas que, en la Edad Media, dividían a menudo a comerciantes locales y foráneos.

Sin embargo, el cambio en el modelo actual es visible, esencialmente en cuanto a las modalidades de desarrollo y a la diversidad de los objetivos. En el pasado, habida cuenta de las distancias y de la dificultad de los desplazamientos, las ferias estaban animadas sobre todo por ricos comerciantes que se desplazaban de un extremo a otro del mundo entonces conocido para transportar en todas direcciones toda clase de mercancías. El productor raramente podía acceder al mercado, incluso al local, porque el cuidado de la explotación ganadera y el trabajo inherente al pastoreo no dejaban hueco para otras actividades. En estos últimos años la situación ha cambiado, el productor dispone de más tiempo, por una parte, y por otra, la legislación sanitaria obliga al productor a vender casi exclusivamente al consumidor final. Por ello, las instituciones promotoras de desarrollo y las organizaciones profesionales han estimulado el surgimiento y la organización de ferias, muestras, fiestas del queso, para favorecer el encuentro directo entre el productor y el consumidor. En gran medida, los comerciantes tradicionales han desaparecido hoy día, y los pocos que aún quedan, son curadores, distribuidores, o compradores por cuenta de grandes cadenas de supermercados o de establecimientos de alta gastronomía, quienes reciben las invitaciones por parte de los organizadores de las ferias para que acudan a ellas.

Aunque todas las ferias se organizan para favorecer la venta de los productos, sin embargo en cada región presentan sus propias modalidades y tipologías y que, a veces, incluso son distintas dentro de una misma localidad. El denominador común de las ferias son los *stands* de los productores, con la presencia de los quesos pero también con una decoración escenográfica que recuerda el territorio, las costumbres y la técnica de producción. Existen diferencias en cuanto a los actos organizados complementariamente para atraer al público y sobre todo a la prensa especializada. En este último punto, el esfuerzo de los organizadores debe ser máximo.

En estos últimos años, la gastronomía viene ocupando en todos los países cada vez más espacio en las páginas de las revistas e incluso de los periódicos. En el sector del vino, los periodistas especializados y los gastrónomos suelen tener gran influencia en las preferencias de los consumidores y sobre todo pueden proponer las directrices cualitativas a valorar en cada producto. La implicación de estos especialistas resulta esencial para un sector como el de los quesos arte-

sanos que, más que cantidad, puede ofrecer calidad. El problema consiste en cómo implicar en este sector a un colectivo de personas alejadas y, no sólo geográficamente, de las explotaciones ganaderas, de la cultura relativa al pastoreo y de la elaboración quesera artesanal. De ahí la importancia que tiene la organización de eventos de distinta naturaleza, congresos, concursos, degustaciones, fiestas, etc. para llamar la atención de un mundo que, a toda costa, quiere dar constancia de su existencia.

Casi siempre la realización de estas manifestaciones deja satisfechos a los productores, porque las ventas y sobre todo los contactos con posibles compradores y con la prensa permiten romper, aunque sólo sea temporalmente, el aislamiento tradicional de los ganaderos y que tan mal se concilia con las nuevas exigencias de la producción y del mercado.

Como problemas habituales de la organización de ferias destacan, por una parte, la financiación, que resulta cada vez más difícil y escasa y, por otra, la dificultad que tienen los ganaderos para ausentarse de la explotación durante periodos de tiempo relativamente largos. El resultado es que en las ferias participan casi siempre los mismos productores, que suelen ser los que tienen una mejor organización en sus explotaciones, y se quedan fuera un grupo de productores que, incluso queriendo participar, o no saben cómo o no pueden hacerlo.

Queda patente, en todo caso, el hecho de que estas ferias, además de acercar el consumidor al productor quesero, permiten a este último deshacerse de los quesos almacenados a precios interesantes. Y además hacen que el productor se sienta integrado en un sector dinámico y moderno en el que él tiene un papel activo.

## 6.2. LOS CONCURSOS DE QUESOS

Los concursos en sí no constituyen ninguna novedad. Desde siempre, los productores de cualquier sector han recurrido a la vía del concurso como competición para estimular y animar el encuentro entre profesionales de distintas procedencias, para que tras ese primer evento se puedan propiciar mecanismos de emulación que conduzcan a una mayor innovación y desarrollo de sus producciones.

Con frecuencia, los concursos se organizan coincidiendo con la celebración de ferias, para favorecer la participación de los productores, atraídos por la posibilidad de vender o de exponer su propia producción. Los resultados a menudo son satisfactorios para todos, productores y organizadores, porque de hecho el concurso es uno de los pocos momentos para la transmisión de ideas y conocimientos y también de discusión colectiva sobre la situación de la artesanía quesera, sus principales problemas y las posibles soluciones a los mismos.

Los únicos problemas importantes que tienen los concursos están asociados a la credibilidad de los resultados de los mismos, la falta de la cual en algún caso determina no poco mal humor entre los participantes. En efecto, todo ello parece estar ligado a la capacidad del jurado para valorar la calidad de los quesos, o mejor, a la posibilidad que tienen los organizadores para encontrar jurados que sean profesionales competentes. Esta posibilidad aparece estrechamente ligada al grado de evolución de la cultura quesera en una determinada zona o territorio y desgraciadamente ésta suele estar inversamente correlacionada con las exigencias del patrimonio queso.

En la práctica, cuanto menos evolucionada es la cultura quesera de una zona, más aleatoria es la calidad de sus quesos y, por tanto, mayor es la necesidad de tener jueces capaces de detectar sus diferencias, defectos y potencialidades, pero sin embargo son menores las oportunidades para disponer de jueces capaces. Este es un problema sin solución, porque *natura non facit saltus* y todos los cambios que implican fenómenos culturales son lentos. Consuela el hecho de que la velocidad de recuperación de la calidad es proporcional al nivel de atraso. Por consiguiente, los sistemas más atrasados, incluso no pudiendo contar con modelos organizativos y jueces dinámicos, cuando reciben impulsos mediante intervenciones de cualquier tipo, muestran ritmos de cambio interesantes y se obtienen resultados visibles y significativos.



### 6.3. LAS GUÍAS Y CATÁLOGOS

Las guías y catálogos de quesos nacen con la llegada del turismo de masas y con la necesidad de proporcionar al viajero informaciones gastronómicas útiles para disfrutar al máximo de su estancia en un determinado territorio. Es obligatorio que estas guías contengan informaciones relativas a los productos históricos presentes en la zona, porque se piensa, con razón, que el turista rara vez deja pasar la ocasión de llevar a casa fragancias y productos que no sólo le proporcionan una idea más rica de la cultura de aquel territorio, sino que constituyen instrumentos útiles para narrar la emoción del viaje realizado.

En los últimos años han proliferado los itinerarios vínico-gastronómicos, con la organización casi exclusivamente de visitas destinadas a ver y disfrutar de cerca las especificidades y la cultura tradicional de un determinado territorio. Con mayor razón, en este caso, el turista trata previamente de documentarse y de disponer de las guías y catálogos más diversos, sobre vinos, panes, mieles, quesos, etc. En uno y otro caso estos pequeños manuales se convierten en preciosas herramientas para el turista y también, incluso más, para el productor, que de este modo ve proyectada en otra dimensión la exigencia de hacer que sus productos tomen relevancia.

Uno de los principales problemas que suelen presentar estas guías tiene que ver más con la calidad de los contenidos, que con la edición o las ilustraciones y fotografías incluidas en la obra. Muy a menudo se usa en el texto un lenguaje preciosista, lleno de adjetivos redundantes y de frases hechas, que pueden ser aplicadas a cualquier producto en cualquier parte del mundo, dejando en los lectores una sensación de *déjà vu*, de artificioso, de vacuo.

Las ilustraciones incluidas en las guías suelen generalmente referirse a los quesos, alguna vez al paisaje, pero raramente muestran imágenes de los principales protagonistas del sector que hacen que determinado queso sea especial: el quesero y su familia, la raza de animales, la flora natural de los recursos pastables, los utensilios de elaboración y los locales de maduración. También se dedica mucho espacio en las guías y catálogos a describir las técnicas de elaboración del queso, profundizando demasiado en los detalles, como si un lector no experto pudiese ser atraído por cuestiones tan específicas que poco o nada aportan a su conocimiento. En cambio, sí es importante que, como en el caso de las fotografías, el lector reciba información clara sobre los factores que hacen que un producto sea único, distinto de otro que incluso puede tener el mismo nombre, pero que se produce en otro lugar. También son útiles las informaciones sobre la historia del queso o de su área de producción, las principales características de las razas ganaderas productoras de la leche destinada a la elaboración del queso, y las plantas que comen los animales, que en su conjunto hacen que el queso sea distinto. Del mismo modo, se podrían incluir las características de los utensilios y de su manejo, los tipos de cuajo y los lugares de maduración, todos ellos elementos esenciales para la aplicación de una técnica determinada.

A pesar de estos comentarios generales, estas guías son importantes, útiles y bien aceptadas por los productores y por los consumidores.

## 6.4. LA FORMACIÓN

La formación es una constante histórica en todas las políticas de desarrollo. Seminarios, cursos, congresos, catas dirigidas, material didáctico, han formado siempre parte de la programación para el desarrollo del sector quesero, al igual que para el del resto de los sectores agrarios.

En estos últimos años se está poniendo mucho énfasis en la formación teórico-práctica de los productores y en los encuentros de perfeccionamiento sobre temáticas relativas a la higiene, materia esta que está causando no pocos problemas al sector.

También desde hace algunos años existe un gran interés por parte del mundo de la restauración hacia los productos que ocupan un determinado nicho de mercado, y que están muy ligados al territorio y a su especificidad. Por esto la *Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo* (ANFOSC), que es una asociación sin ánimo de lucro, ha puesto a punto un modelo formativo dirigido exclusivamente a restauradores y profesionales de la hostelería para enseñarles a explicar cómo son los quesos de su territorio. La novedad de este modelo radica en el uso de dos herramientas: los “quesos didácticos”, producidos *ad hoc* para los cursos y mediante los cuales se puede determinar cuáles son los factores que determinan la especificidad de los quesos; y la “caja de los aromas”, que ayuda a conseguir vocabulario apto para hacer frente a la enorme complejidad aromática de los quesos.

Próximamente, la Agencia Lucana de Desarrollo e Innovación en Agricultura (ALSIA) al igual que el Parque Nacional del Cilento y Valle de Diano pondrán en marcha estos cursos dentro de sus Planes de Acción Local para las regiones italianas de Basilicata y Campania, respectivamente. En Andalucía, hará lo propio la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, en colaboración con el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y la Universidad de Sevilla.

Estas actividades de formación quesera son muy importantes por ser los restaurantes los primeros escaparates de las producciones del territorio y porque representan el lugar más apropiado para valorizar los productos de calidad.

### 6.5. DIVERSOS EVENTOS

Cada región organiza eventos de distinta índole, manifestaciones y jornadas de diversa naturaleza y duración, cuyos objetivos derivan de las propias tradiciones y de la propia cultura de cada territorio, así como de las relaciones y experiencias acumuladas por parte de los organismos y entidades que se ocupan del desarrollo del sector lácteo en la región.

La Federación Regional de Productores de Provenza-Alpes-Costa Azul (FRECAP) organiza en esta región francesa la manifestación: “*la chèvre de printemps est de retour*”, sobre el modelo del ya famoso y rodado evento que el Beaujolais ha adoptado para lanzar el vino joven. El objetivo no es sólo llamar la atención y estimular el deseo de participación de las personas, sino sobre todo hacer comprender a los consumidores que los quesos artesanos de cabra son estacionales y que los productores han renunciado a la desestacionalización porque esta técnica no siempre se concilia bien con el bienestar animal y con la calidad de la leche y del queso. He aquí entonces que un simple evento mediático se transforma en un valioso mensaje técnico que incrementa la información y aproxima el consumidor al productor.

En la región italiana de Basilicata, la Agencia Lucana de Desarrollo e Innovación en Agricultura (ALSIA) organiza desde hace algunos años la “Semana Blanca”, que reúne una serie de eventos que tienen como común denominador un tema específico, diferente cada año, en torno al cual se organiza un itinerario por todo el territorio regional. También en este caso la intención de los organizadores es la de enviar mensajes concretos al público en general relativos a la diversidad de los quesos artesanos lucanos. La última edición ha estado relacionada con los locales naturales destinados a la curación del queso, que abundan en la región, y el programa preveía acciones de diversos tipos en todos aquellos pueblos en los que, históricamente o gracias a iniciativas coordinadas por el gobierno regional, disponen de lugares de maduración que caracterizan el sistema productivo local y la calidad de los quesos tradicionales.

En Andalucía, últimamente la Asociación de Queseros Artesanos ha organizado diversas degustaciones de quesos en las propias zonas productoras, donde además de la explicación técnica correspondiente se cuenta con la participación directa de los propios queseros que explican al público asistente las peculiares características de sus productos artesanos. Estas manifestaciones tienen el mérito de activar recursos humanos y financieros locales que, además de proporcionar en general buenos resultados, abren perspectivas para establecer en el futuro modelos más dinámicos para el desarrollo del territorio y del sector.

En general, las principales limitaciones para la consolidación definitiva de estos eventos suelen estar relacionados con las necesidades financieras, ya que la financiación normalmente debe ser renegociada cada vez que se desea repetir el evento. Con frecuencia la imposibilidad de planificar los eventos a largo plazo limita el alcance y los resultados de los mismos; no obstante, es evidente que el sector obtiene grandes beneficios de este tipo de eventos.

## 6.6. CONCLUSIONES

Hasta aquí hemos expuesto las principales actividades de promoción que se realizan en las distintas regiones porque pensamos que el conocimiento de las experiencias recíprocas en materia de ideas, de planificación y análisis críticos de las acciones de apoyo hacia las producciones tradicionales de zonas del mediterráneo, cuyos sistemas productivos se caracterizan por tener un origen común: el hecho de estar ligados al pastoreo, hace que los horizontes de los protagonistas de cada región se amplíen y que mejore la eficacia de sus distintas estrategias de promoción.

No se trata tanto de “copiar” o emular ideas y modelos producidos en otro lugar, que siempre resultan difíciles de transferir, como de comprender y compartir los motivos que se encuentran en la base de estos modelos. Sabemos de antemano que el resultado de cualquier intervención está ligado esencialmente a la capacidad que se tiene de identificar las limitaciones que impiden el desarrollo del sector en el cual se quiere operar. Por consiguiente, el conocimiento de los proyectos de todas las regiones y de los análisis críticos que corresponden a cada uno de ellos, permiten alcanzar una aproximación menos incierta a la planificación de sus actividades futuras.

De todos modos, cabe señalar que ya se ha obtenido un primer resultado concreto durante el desarrollo del proyecto europeo MIREDAF. Los intercambios de información entre los miembros del equipo de trabajo durante la fase de preparación de los Planes de Acción Local (PAL), ha permitido integrar y mejorar algunos Planes adoptando alguna acción de un socio que parecía apropiada dentro del contexto de otro socio.

La activación del sitio en Internet de MIREDAF, [www.miredaf.org](http://www.miredaf.org) ofrece la posibilidad de dar a conocer más detalladamente lo expuesto en este libro, que creemos que puede ser muy útil para todas aquellas zonas y sistemas de producción con problemáticas y potenciales de desarrollo, dentro del sector quesero, similares a los que tienen las cinco regiones mediterráneas que han participado en este proyecto.



### AGRADECIMIENTOS

Los autores de la versión española de este libro desean expresar su más sincero agradecimiento a los elaboradores andaluces de quesos y, muy especialmente, a Manuel Peña y a Francisco Enrique Martínez, presidente y vicepresidente de la nueva junta directiva de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía, quienes desde el principio apoyaron con ilusión y entusiasmo la realización de este proyecto. A Inmaculada Muñoz (IFAPA de Córdoba) por su cuidadoso trabajo en el tratamiento informático del texto definitivo en español.

Asimismo, se hace extensivo nuestro agradecimiento a las personas que colaboraron activamente con el equipo de trabajo del proyecto MIREDAF en las otras regiones mediterráneas participantes, especialmente a: Domenico Cerbino, Salvatore Gala, Giovanni Petrocelli, Paolo Campisi, Antonio Imperatrice, Caterina Greci y Angela Laguardia, por parte de Italia, y a Kacem Boussoar y Catherine Le Beschu por parte de Francia. También agradecemos a Albert Boulanger por la gestión administrativa del proyecto.