
Queso Castellano (IGP) afinado en bodega: FUSIÓN DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Ana Sañudo*^{†1} and David Delgado²

¹Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) – Ctra. Autilla s/n 34071 - Palencia, Espagne

²Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) – Espagne

Résumé

El Queso Castellano es uno de los productos lácteos más representativos de Castilla y León y cuenta con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Esta figura de calidad no solo protege el nombre del producto, sino que asegura una elaboración mediante métodos tradicionales. Este queso se caracteriza por ser un queso graso o extra-graso de coagulación enzimática y de prensado intenso con una larga vida útil. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja procedente de explotaciones ubicadas en Castilla y León.

Con el fin de aportar valor a este producto, una de las líneas de investigación de la quesería Campoveja, consiste en llevar a cabo el afinado del Queso Castellano en bodegas subterráneas ubicadas en Castilla y León. En este sentido, desde la Estación Tecnológica de la Leche (Palencia), perteneciente al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), que se encuentra dentro de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León, se está trabajando, dentro del proyecto LACTOCAV, proyecto cofinanciado por fondos FEADER europeos, en la caracterización y seguimiento de todo el proceso de maduración de dichos quesos, a fin de identificar y profundizar en las características que aportan un valor añadido al queso durante el proceso de afinado de este producto lácteo elaborado artesanalmente.

Las bodegas subterráneas se caracterizan por mantener de manera natural unas condiciones constantes de temperatura y humedad a lo largo del año. Aunque tradicionalmente, las bodegas de Castilla y León se han dedicado a la producción de vino, actualmente algunas bodegas están diversificando su actividad iniciándose en el afinado de quesos, debido tanto a la demanda de productos artesanos de alta calidad como a su sinergia con el vino como producto local de la zona.

Este ambiente especial de maduración otorga a estos quesos características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales imposibles de replicar en cámaras de maduración convencionales. Por ello, dentro del proyecto LACTOCAV se están realizando análisis periódicamente en distintos puntos del proceso de maduración a fin de analizar la evolución de los parámetros mencionados anteriormente y evaluar de manera científica el desarrollo del Queso Castellano durante su maduración en bodega en comparación a su maduración en una cámara industrial.

Durante el proceso de afinado en bodega, los quesos experimentan cambios bioquímicos

*Intervenant

[†]Auteur correspondant: sanotean@itacyl.es

complejos. Los microorganismos autóctonos, presentes en la bodega, actúan sobre la superficie de los quesos, propiciando el desarrollo de una microbiota única que genera un perfil de sabores exclusivo, confiriendo al queso un valor añadido. La combinación de humedad y temperatura favorece una adecuada deshidratación, que enriquece la textura y concentración de sabor, en contraposición con lo que ocurre en una cámara industrial en la que el queso se seca más rápidamente ganando firmeza, pero perdiendo cremosidad.

Este trabajo aporta una caracterización científica a un proceso de maduración que, además de poner en valor el uso de las bodegas de Castilla y León, permite obtener un producto innovador sin renunciar a la tradición que conlleva la elaboración del Queso Castellano.

Mots-Clés: Queso castellano