

Acto de la presentación del nuevo colectivo de consumidores.

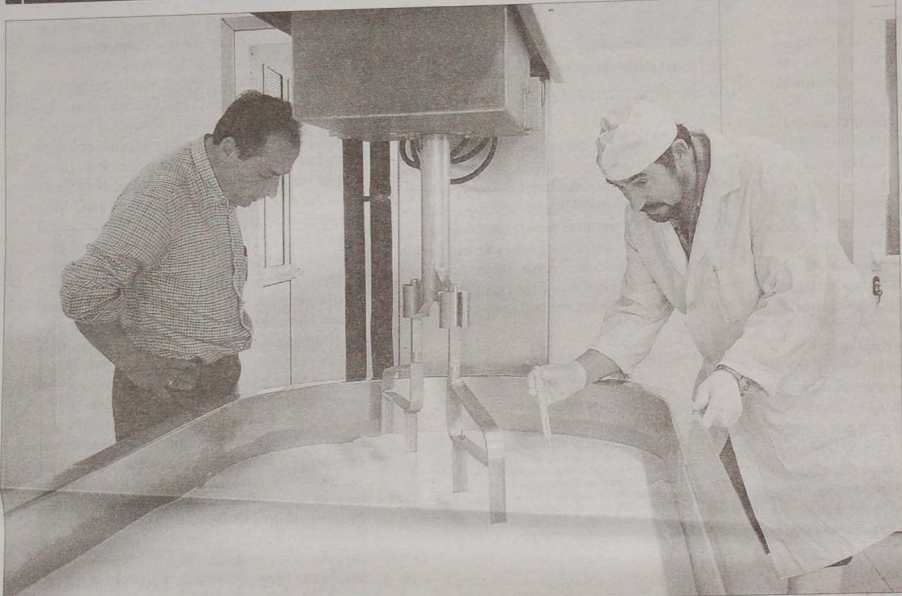


PALENCIA 4

DIARIO PALENTINO DOMINGO 10 DE MARZO DE 2002

GANADERIA

INNOVACIÓN Y FUTURO



Quesos «Campos Góticos», de Villeras, es una de las industrias que está luchando con más fuerza por conseguir la denominación de origen. / CÉSAR MANSO

¿CÓMO SERÍA EL QUESO?

► **Peso.** Aunque antiguamente los quesos pesaban 3,5 kg y tenían 22 cm de diámetro y 12 cm de altura, las condiciones del mercado apuestan por formatos de 1 kg ó 2 kg.

► **Descripción.** Su forma cilíndrica y los dibujos en los laterales de zigzag del «cincho» y de los «cuartos» en las caras no varía al de su «hermano mayor», aunque si lo hace la altura y los diámetros. Así, el queso de 1 kg de peso estaría en los 12 cm de diámetro y en los 7 cm de alto; mientras el queso de unos 2 kg tendría un diámetro de unos 18 cm y una altura de 10 cm.

► **Corteza.** Dura, cerrada y compacta. El color será amarillo pálido o beige verdoso oscuro o negro. Este último caso sólo se producirá cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración, y sólo se procede a esta faena para ser comercializado.

► **Pasta.** De pasta prensada y no cocida. Firme y compacta, de color variable desde el blanco hasta el marrón, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos, denominados «ojos de perdiz». La pasta es ligeramente elástica y húmeda, dependiendo del tipo de maduración.

► **Sabor.** El sabor es desarrollado e intenso, muy poco picante, correcto de sal, mantecoso y fundente al paladar.

► **Variedades.** Según el tiempo de maduración los quesos castellanos serán: semicurados (más de 2 meses y menos de 6), curados (más de 6 meses y menos de un año) y viejos o añeños, más de doce meses.

Las queserías luchan por una denominación de origen para el queso de oveja Churra

Esta distinción permitirá exportar al extranjero, diferenciarlo de otros quesos de oveja que no están elaborados con leche de razas autóctonas e, incluso, justificar el precio

• La denominación agruparía a todas las localidades de la región en las que hay ovejas de raza Churra o Castellana. Quedarían excluida Soria y la Montaña Palentina.

MERCEDES GARCÍA / PALENCIA

Palencia y el resto de las provincias de la región han tenido siempre uno de los mejores quesos de oveja de España, pero al no estar avalado por una denominación de origen nunca ha podido salir al extranjero, diferenciarse de otros productos que hay en el mercado de mucha peor calidad o, incluso, justificar su precio.

De ahí, que una serie de queserías y ganaderos se han unido para intentar conseguir una denominación de origen para un producto elaborado exclusivamente con leche de oveja autóctona. Los primeros pasos ya están dados, puesto que se ha realizado un estudio justificativo y el proyecto cuenta ya incluso con el visto bueno de la Junta de Castilla y León.

En breve se abrirá el plazo de alegaciones, ya que los ganaderos o queseros que no estén incluidos dentro de la zona geográfica delimitada tienen derecho a recurrir. De momento, se han incluido todas aquellas localidades de la región donde hay constancia de que existen ovejas churras. En total son 1.574 municipios, con una super-

ficie de 58.120 kilómetros cuadrados, lo que representa el 61,76 por ciento de la región.

Queda prácticamente excluida de la denominación la provincia de Soria, donde no hay ganado de estas características, y la Montaña Palentina.

Y es que los promotores priorizan el binomio ovino-cereal, ya que para un producto final de calidad tienen que coexistir las zonas cerealistas extensivas de secano con el ganado ovino, en régimen extensivo o semiintensivo, y constituido fundamentalmente por razas autóctona Churra, Castellana y Ojalada.

VIABLE. Parece que en Castilla y León hay materia prima suficien-

te para convertir en realidad esta denominación, puesto que en la región hay 1.765.913 cabezas de raza Churra (el 18% están en Palencia), y 1.424.136 de raza Castellana, de las cuales sólo un 1% pasta en esta provincia.

Además de ovejas, en esta Comunidad hay también tradición quesera, ya que en 1995 se elaboraron en esta región 65.526 toneladas de queso, de las cuales 47.880 eran de mezcla y 4.056 puro de oveja.

La provincia más productora de queso de oveja es Valladolid (1.339,8 Tm), seguida de Zamora (1.125 Tm) y Salamanca (779,5 Tm). En cuarto lugar estaría Palencia, con 335 Tm en 1995, a la que le siguen León (244), Burgos (101), Ávi-

la (70), Segovia (37) y Soria (25).

En Palencia hay 13 empresas susceptibles de entrar en la denominación, si bien algunas tendrían que adaptar una línea específica de queso, a base de leche de animales autóctonos, puesto que ahora no trabajan exclusivamente producto de ovejas Churras.

Y es que la limitada producción de leche de oveja ha llevado a las grandes queserías a utilizar leche de ovejas Assaf, que producen 7 veces más que la Churra pero cuyo producto es de calidad inferior. A pesar de esta diferencia, los quesos de este tipo de leche se mezclan en las estanterías de los supermercados con los de oveja churra, hasta ahora sólo diferenciados por el paladar de los expertos.