

PRINCIPALES ASPECTOS QUE HACEN SINGULAR AL QUESO PALMERO

En primer lugar el origen de la leche procedente de manera exclusiva de cabras palmeras, raza autóctona de la isla. La producción media se estima en 362,6 Kg de leche en 210 días de lactación con un ordeño. Aunque lo más importante es la calidad de la leche con un 4,07% grasa y 4,21% proteína de la cual un 86,45 % es caseína. A estas cifras hay que añadir la riqueza en los alelos A (68 %) y B (23 %) de la α_{s1} caseína.

Otro aspecto que incide favorablemente en el queso Palmero es el sistema de explotación en su mayoría semiextensivo o en pastoreo. Las cabras palmeras son los animales ideales para el aprovechamiento de la rica vegetación de la isla, en su mayoría distribuida en parajes escarpados y de difícil acceso. Para utilizar al máximo los recursos pastables de la isla se practica la transtermitancia entre zonas de cumbre y costa. Dentro de la amplísima flora autóctona es de destacar el consumo de especies autóctonas y endémicas como el tagasaste (*Chamaecytisus proliferus var. palmensis*), la gacia (*Teline spp.*), la tederá (*Bituminaria bituminosa*) y el codeso (*Adenocarpus spp.*). También existen abundantes pastizales de trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*), y *Poa bulbosa* en las medianías húmedas y subhúmedas, así como otros con gramíneas dominantes del tipo de *Hyparrhenia hirta*.

Por último la forma de elaboración que se expone de forma resumida en el cuadro 1. La técnica quesera que protege la DOP no difiere significativamente de la que se ha venido utilizando en la isla desde que se tienen noticias escritas. Solamente se han incorporado “mejoras tecnológicas” para adaptarlo a la normativa europea (D 92/46/CEE y sus modificaciones). Por ejemplo: el ordeño fuera del establo, la elaboración de los quesos en un lugar exclusivo para esa finalidad con paredes, suelos y techos fáciles de limpiar, con protección en ventanas y puertas, el mantenimiento de los quesos frescos en refrigeración (4-6° C), etc.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL QUESO PALMERO

Forma y dimensiones:

Cilíndrica, con las caras planas y bordes no muy marcados.

Altura: de 6 a 15 cm.

Diámetro: entre 12 y 60 cm.

El diámetro, para guardar las proporciones adecuadas, estará comprendido entre 2 y 4 veces la altura.

Peso: entre 0,75 y 15 Kg.

Corteza:

Presenta una superficie lateral lisa, pudiéndose admitir pequeñas marcas circulares. Las caras de las bases pueden presentar pequeños relieves en forma de cuadrícula. Además, en la cara superior irá una impresión central de forma variable que llevará una combinación de números y letras, según la forma tradicional.

Los quesos pueden ahumarse o no por lo que su corteza es variable. En los quesos

sin ahumar el exterior es blanco brillante en los fresco y va tomando tonalidades marfileñas a medida que se va curando hasta adquirir tonos pardos y marrones claros en los quesos maduros.

Los quesos ahumados los quesos presentan el aspecto característico de ahumado en bandas paralelas. El color de las mismas depende del material utilizado para el ahumado y también de tiempo de maduración del queso. El color de las bandas de ahumado puede variar de diferentes intensidades de amarillo a pardos y marrones claros. El color externo de los quesos ahumados es más intenso y oscuro cuando se ahuman con la corteza de pino canario, por el contrario es más claro y amarillento cuando se emplean las acículas de pino (pinillo); matices intermedios se obtienen con los otros dos materiales autorizados por la DOP: la cáscara de almendras y las pencas secas.

Cuando se realiza uno de los tratamientos autorizados por la DOP en la superficie - untado con aceite, gofio o harina - la corteza presentará el aspecto característico que le confieren dichos productos.

Pasta:

Es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de elementos de ruptura tales como cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños aberturas repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular.

Queso tierno ahumado

La textura es lisa, elástica y ligeramente húmeda; en boca aparece una sensación chirriante débil, harinosa y de un queso poco friable. Como corresponde a un queso tan joven, **su olor y aroma** son suaves de origen láctico en el que destacan descriptores torrefactos y caramelo debidos al ahumado. Igualmente el **sabor** es poco pronunciado, ligeramente ácido y normalmente poco salado. Todavía no han hecho su aparición las sensaciones trigeminales y estamos ante un queso ligero, suave, húmedo y muy apetecible en el que destaca la leche de cabra. **La persistencia** no es muy prolongada pero mayor duración que en otro queso de cabra de similares características.

Queso semicurado ahumado

Al corte los quesos presentan una tonalidad blanca marfileña con la presencia de pequeños ojos irregulares repartidos al azar. Cuando lo acercamos a la nariz aparece un **olor** a bosque, a madera quemada, incluso a caramelo; estos descriptores de la familia torrefacta están acompañados de un olor a leche de cabra y muchas veces a mantequilla y cuajo de cabrito. Un vez **en boca**, son poco friables, con una firmeza, elasticidad y solubilidad media dejando un efecto harinoso agradable al tragarlo. En **el aroma** predominan notas herbáceas, y destaca la característica esencia de la almendra dulce pelada que recuerda a la elaboración de los postres típicos de la isla. **Los sabores** elementales están muy equilibrados destacando una ligera acidez. **La persistencia**, agradable, no es muy larga y vuelven a aparecer las notas torrefactas y lácticas.

Queso Palmero (DOP) Curado De Manada

Es un queso particular dentro de la DOP y representa a los quesos de gran formato que han sido los que tradicionalmente se identificaban con los Quesos Palmeros. Al igual que el resto se elabora exclusivamente con leche cruda de cabras

Palmeras y ha de tener un gran formato, su peso ha de ser superior a los 8 Kg. El motivo de mantener este tipo de queso es doble: por un lado, es tamaño tradicional que se producía para la venta fuera de la isla; por otro, los procesos que ocurren en la maduración están muy condicionados por el formato del queso, por lo que muchas sus características están ligadas a su tamaño y si no se protegen se corre el riesgo de perderlas. La alimentación es uno de los principales factores que condicionan la calidad de los quesos, por ello, la leche que se utiliza debe producirse en rebaños alimentados directamente de los pastos y los forrajes de la isla, de muy variada composición en especies vegetales, muchas de ellas autóctonas, y que contribuyen a su singularidad.

El corte es marfileño algo brillante con pocos ojos pequeños e irregulares repartidos al azar. **Textura** es arenosa con poca o nula elasticidad. La textura en boca aporta una cierta friabilidad y bastante solubilidad aunque la sensación final es harinosa fina. El **olor** es intenso y recuerda a la leche de cabra evolucionada y, en muchos casos, a cuajo de cabrito que le da un ligero picante en nariz. **En boca**, estos quesos alcancen su máxima expresión, apareciendo nuevas sensaciones: **el aroma** se llena de notas herbáceas que incluso pueden ser afrutadas. **El sabor**, equilibrado pero intenso, con cierta acidez y a veces un ligero amargor. Los sabores elementales dan paso a otras sensaciones que refuerzan su personalidad, unas pincelas de picante y astringente son bien valoradas. Para finalizar, una **persistencia** media - alta deja una gran plenitud en la boca.

Los quesos frescos y tiernos son semigrasos pasando a la categoría de grasos a medida que avanza la maduración de los mismos. En la tabla 1 se recoge la composición química media de quesos tiernos en función del material de ahumado

Cuadro 1: Elaboración del queso Palmero

Obtención de la leche	A partir del ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y total higiene con el fin de que tenga la menor carga microbiana posible, y posterior filtrado.
Cuajado	Con la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de cabrito, u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Palmero. La leche permanecerá entre 27 y 33°C, durante un periodo aproximado de 45 minutos.
Corte	Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano muy pequeño, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, del que resulta una pasta semiprensada.
Moldeado y prensado	La cuajada se introduce en los aros, empleitas, o moldes de plástico o metálicos inoxidables, sin relieve. Las caras podrán presentar una impresión en forma de cuadrícula menuda.
Salado	La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina preferentemente de las salinas de la isla. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas en una solución salina de concentración máxima de 20°Be.
Ahumado	Los quesos podrán ser ahumados de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando como combustible para este proceso los siguientes materiales: cáscaras de almendra (<i>Prunus dulcis</i>), tunera seca (<i>Opuntia ficus indica</i>) y madera y acículas de pino canario (<i>Pinus canariensis</i>).
Maduración	Se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza que sean necesarias. En los quesos madurados se permitirá el untado con aceite de oliva y/o gofio y/o harina, en cuyo caso deberá constar con suficiente claridad en la etiqueta.