

Ruta del queso de Teruel

Texto: Luis Iribarren

La Diputación de Teruel, como necesario complemento de los certámenes que ha auspiciado con éxito –como el concurso temático provincial de tapas a partir de jamón de Teruel o el impulso a la recientemente creada Cofradía de la Trufa Negra–, impulsó hace unos años una Ruta Provincial del Queso, reflejo de las queserías de altísima calidad existentes, así como de una Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel. Todo ello a partir de dos referencias de marca histórica: el queso artesano del Maestrazgo de Tronchón y las tortas de alma de esta histórica sierra, en las que se aprovechaba el requesón con miel como relleno y que vienen evolucionando a ser presentadas con avellanas caramelizadas, el lácteo trufado sobre cama de compota de manzanas y peras de altura.

El queso como alimento no tiene un origen histórico fijo, pero sí se relaciona con la domesticación de los muflones y las cabras salvajes de la meseta de Irán y Turquía durante la revolución neolítica. Como sucedió con el tasajo o carne seca – el tatarabuelo del jamón turolense–, la transmisión del cuajado de generación en generación eclosionó en ensayos, casuales o no, de reducción del peso del queso para su fácil transporte y para nutrir a los ejércitos combatientes a partir de un alimento prácticamente imperecedero, rico en calcio, grasas y proteínas, y muy complementario de los hidratos de carbono.

El Queso de Teruel, elaborado con leche cruda de oveja o cabra, con molde exclusivo y patentado por la Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel



El queso penetró en Europa por Grecia y fue difundido en Hispania por la cultura romana, que prefería el sabroso envejecido a partir de la grasa leche caprina y que se acompañaba de tomillo y piñones. Fue en la Edad Media cuando se consideró incluso como condimento, uso que ha subsistido en Italia en las regiones de Parma con el pecorino de oveja. La rentabilidad del queso como producto de intercambio fue fundamental en los viajes interoceánicos como base alimentaria.

De entre los más de 2000 quesos del mundo, algunas elaboraciones son sofisticadas y recientes, pero el queso serrano de Teruel, de modo semejante al del Pirineo o del Moncayo, se viene elaborando por masoveros y pastores desde Roma. Sí que se conoce la celebridad del queso de Tronchón, cuya importantísima imagen de marca solo lo relaciona con el queso manchego, incluso antes de su aparición en el *Quijote* cervantino: «Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajetas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo» (segunda parte, capítulo LXVI).

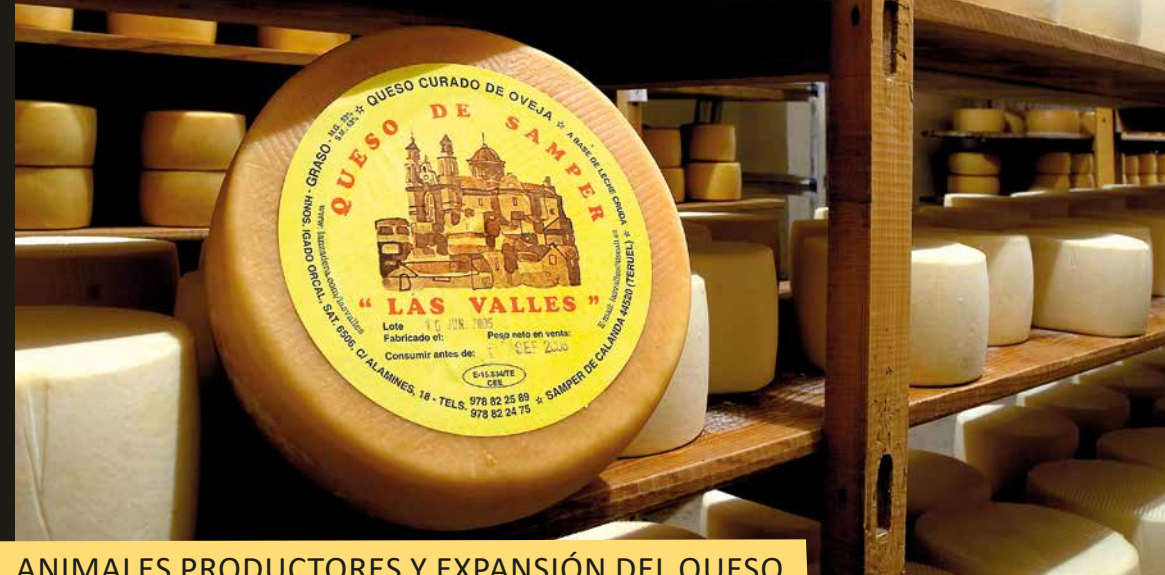
En la vecina región manchega, al sur de Aragón, y en sus diferentes museos provinciales, se conservan testimonios en forma de cuencos y queseras, incluso utilizados por pueblos iberos.



Arriba, queso Patamulo, de Fanbar, Teruel



Los Santanales, queso fresco de cabra de Ejulve; abajo, queso de cabra trufado, de Hontanar, Teruel



ANIMALES PRODUCTORES Y EXPANSIÓN DEL QUESO

Del mismo modo que sucede con las chacinanas a partir del cerdo o las cecinas, la curación del queso para producir curados de gran calidad requiere poca humedad ambiental, buena sal mineral, pastos de montaña de gran calidad donde pacen los animales y tiempo. Esa circunstancia no se da en las regiones desde el nivel del mar hasta unos 500 metros. Es por ello que el queso turolense se extendió, como el manchego, como condumio sustentador de pastores por las rutas trashumantes que aún utilizan los ganados ovinos y vacunos de montaña de alta calidad, hasta la sierra de Cazorla o la costa y huerta del País Valenciano y el sur de Cataluña.

No es que el resto de reinos de la Corona no produjeran lácteos, sino que los quesos que se producían históricamente –en Valencia hay documentos del siglo XIII al respecto– eran del tipo queso feta griego: frescos de oveja o cabra y muy salados, para acompañar con vino. La generalización del consumo de leche se tradujo, en fechas recientes, en la elaboración de frescos de vaca, pero en las costas no hay cultura del afinado ni de la

maduración, lo que se puede comprobar en Asturias o Francia, incluso ante mares cercanos, o en el País Vasco, donde se ahumaban para conservarlos.

Así, los animales fundamentales, hoy ampliados a vacas, cuyas leches se extraían y cuajaban con flor de cardo o cuajo de ellos mismos, fueron la oveja ojinegra turolense –que presenta el problema de su mayor aptitud cárnica y escaso remanente de leche tras la parición y amamantado de los cordeiros– y, en mayor medida, la cabra del sistema Ibérico, pariente de la cabra moncaína, de buenas cualidades lácteas y gran estampa.

Las queserías actuales han evolucionado y utilizan la leche de razas aptas como el híbrido ovino israelí assaf, la frisona o *simmental* de los Alpes por su contenido en grasa y proteínas superior –la pequeña y rústica vaca serrana de Teruel, negra o castaña, era un animal de trabajo y su sacrificio para destino cárnico– y, en cuanto a ganado caprino, cabría citar la celtibérica mencionada y, de gran rendimiento por concentración de grasa, la cabra murciano-granadina.

QUESERÍAS TUROLENSES

El recorrido por la provincia de Teruel con motivo de visitar y catar sus quesos daría lugar a una interesante ruta, puesto que no todos ellos se producen a gran altura.

De norte a sur del territorio, los quesos artesanos y vinos Fanbar de **Samper de Calanda** son servidos con platos de jamón del Maestrazgo en las meriendas de resurrección y recenas de la Ruta del Tambor y el Bombo. De entre todos ellos —que no podemos mencionar en su totalidad y con buena distribución en la comarca y Zaragoza—, mi favorito es el patamulo de leches pasteurizadas mezcladas, por su suavidad, además de su crema de queso. Estos artesanos elaboran asimismo un muy interesante queso curado de oveja.

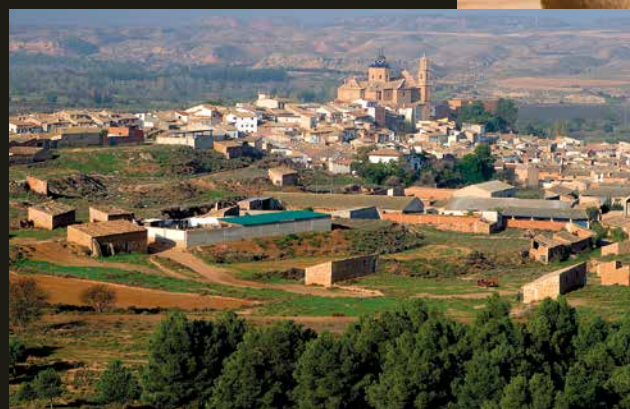
La forma en pata de mulo consiste en la prensa del cuajo en un molde que da una forma de rulo aplastado, como la utilizada tradicionalmente en Palencia o Zamora. La ventaja de esta presentación es el corte en rebanada del queso y no en cuña.

En la misma localidad bajoaragonesa, Quesos Sardón utiliza como nombre el que recibe el paisaje de monte bajo, campos ralos y pinos en corro del monte de esta villa hasta Alcañiz por Val de Zafán. De esta iniciativa destacaremos un impactante queso de cabra cruda en molde floral, que recuerda a un tambor visto desde arriba.

El fascinante territorio del Matarraña cuenta con la quesería Freixneda, muy especializada en quesos de cabra, que recoge la presencia del animal presente en las pinturas de los abrigos mediterráneos.

La sierra de los Arcos, de camino al Maestrazgo, contiene el secreto mal guardado de la quesería de **Ejulve Los Santanales**, especializada en quesos de cabra a partir de su propia ganadería extensiva, que por su originalidad y calidad se agotan con facilidad. Entre ellos, cabe reseñar por su rareza el fresco de cabra. Es tremendo.

Llegados a la vía central para la provincia, el eje de las Cuencas Mineras entre Alcañiz y Teruel, la quesería de **Mezquita de Jarque**, en el altiplano de vegas de altura con chopos cabeceros, se denomina y comercializa con el nombre de Claroval, pero el comercial es Quesos La Val.



Pág. anterior, abajo, panorámica de Samper de Calanda; izquierda, iglesia de Santa María la Mayor de Ejulve

En esta página, quesos La Val, elaborados en Mezquita de Jarque

Fotos de Javier Romeo



De los que he probado, destaco sus quesos en costra de romero de oveja, en pimentón y, como primera opción turolense de norte a sur, el primer queso trufado de leche de oveja cruda en un formato ideal para compartir entre dos con una botella de tinto de garnacha peluda de Cretas. Muy premiado internacionalmente.

En el alto valle del Alfambra y en su villa capital histórica, **Perales**, la granja del potente Grupo Pastores –que goza de una notable distribución– permite degustar, entre otras opciones, un queso fresco sobresaliente y un espectacular queso viejo de oveja, en su punto justo de picor y sabor.

Quesos de Granja Perales
(Grupo Pastores)



Nos encantan los productos que potencian al máximo lo que da todo un país.

Al este de la provincia, los quesos artesanos de Tronchón continúan elaborándose, aunque la forma volcánica de la pieza no esté reservada a la localidad, sino que es utilizada por las queserías valencianas de montaña o la citada de Samper para hacer quesos «del tipo Tronchón». Eso sí, exclusivamente presentados con esa forma característica, ideales por su dulzor derivado de los altos pastos de montaña y la salinidad del próximo Mediterráneo, la quesería mantiene la tradición cervantina proponiendo dos variedades: de oveja y de cabra, ideales para maridarlos con cecina, manzana reineta asada y nueces secas. Siendo un queso versátil en su versión menos curada, es perfecto para acompañar la excelente carne de vaca serrana del Maestrazgo.

La localidad de Aguilar de Alfambra –¡qué feliz territorio este valle rojo!– produce lácteos comercializados con el nombre de Hontanar, siendo una opción especial y sobresaliente su queso curado trufado a partir de leche de cabra, por especialmente intenso y aromático. Además, presenta un inenarrable maridaje en forma de queso de oveja al azafrán del Jiloca, con una coloración magnífica.

Queso de cabra trufado de Hontanar



Vista de Aguilar de Alfambra

Queso de Queseros Artesanos de Tronchón





Nos quedan por comentar, finalizando el viaje en el suroeste del territorio, los muy reconocidos y premiados quesos de los Montes Universales. No lejos de **Peracense** y su castillo de piedra roja rodona, precisamente la quesería artesanal El Rodeno se halla especializada en quesos de ovino muy curados, semicurados y hasta uno interesantísimo tierno de quince días, que recibe el afortunado nombre de El Aljibe.

Arriba izquierda, queso de oveja madurado con moho La Cava de Mía, de la quesería Sierra de Albarracín, Teruel

Izquierda, queso de oveja madurado Zariche, de Celadas, Teruel



La localidad natalicia del muy notable político Isidoro de Antillón, **Santa Eulalia del Campo**, en el nacimiento del Jiloca y en un altiplano a 1000 m, complementa el abanico de quesos de oveja propios de las queserías citadas con sobresalientes yogures, cuajadas y tartas de queso con combinaciones de frutas del bosque o chocolate. En las proximidades de Teruel ciudad, en la villa de **Celadas**, los artesanos Zariche comercializan con extraordinaria visión comercial el queso Amantes, con una preciosa forma redondeada y puntos de virutas de trufa negra.

Arriba izquierda, quesos El Aljibe, de Ródenas, Teruel

Abajo, queso de oveja semicurado Sierra de Albarracín

Terminamos nuestro viaje por las queserías en la ciudad de **Albarracín**, en cuyas afueras se creó Sierra de Albarracín, que recoge la tradición pastoril de la comunidad en la elaboración de quesos de sus pastores trashumantes. Premiadísimos en concursos internacionales por la calidad de la leche de su cabaña ovina y caprina, la quesería produce múltiples referencias, como sus tarros de queso en aceite con lascas de trufa y su delicadísimo –y se espera astringencia, pero no– queso madurado en vino tinto, contando también con una cava en piedra caliza para el afinado último de sus productos.



Por último, la potencia de los yogures de oveja o postres elaborados por Quesos Santa Eulalia en **Santa Eulalia** y sus múltiples combinaciones con mermeladas artesanas, como las de Marigolosa de **Rubielos de Mora** (antes en Lechago), no les resta originalidad, estando pendiente el primer helado artesano de jamón y aceite del Bajo Aragón, de trufa y de azafrán del Jiloca al alcance de cualquier consumidor.

Arriba, centro, quesería Sierra de Albarracín, Teruel

ENLACE DE INTERÉS

Asociación de productores de quesos de Teruel: quesodeteruel.es

Descarga de El libro del queso de Teruel: quesodeteruel.com

