

Disfrútalos, Regálalos

El mejor queso del mundo se encuentra en Castilla-La Mancha

La Denominación de Origen Queso Manchego abarca 44.000 kilómetros cuadrados de 900 ganaderías y cuenta anualmente con una producción de 11 millones de kilos.



El queso manchego es uno de los mejores ejemplos de productos de calidad de Castilla-La Mancha



La Flor de Brihuega es uno de los quesos de Guadalajara/ FOTO: LA FLOR DE BRIHUEGA

TEXTOS: REDACCIÓN

El queso manchego es una de las identidades de Castilla-La Mancha en el resto del mundo. Cada año crecen las exportaciones de este producto y ya superan los 8000 kilos de quesos vendidos en diferentes países. Para poder tener la denominación manchega tiene que ser un queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días, para el resto de formatos, y máxima de 2 años.

La Denominación de Origen abarca 44.000 kilómetros cuadrados de 900 ganaderías con una producción de 59 millones de litros de leche al año, de los cuales la producción del queso manchego se cifra en 11 millones de kilos. La oveja manchega se explota en pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de la zona de La Mancha, si bien su alimentación es apoyada con raciones de concentrados y otros subproductos en las épocas de mayores exigencias nutricionales (gestación, lactancia, etc.). Se agrupa en rebaños que oscilan entre las 100 y las 600 cabezas, en

función del tamaño de la explotación agrícola, aunque pueden encontrarse rebaños de hasta 2.000 animales.

Existen dos variedades de oveja manchega, según su capa: una blanca, con las mucosas despigmentadas, que es la más numerosa y otra negra, con manchas claras en cabeza y partes distales de su anatomía. La variedad, sin embargo, no establece diferencias de calidad en la leche que producen.

Propiedades

El queso manchego es un alimento muy completo, que concentra todas las cualidades nutritivas de la leche. Contiene una elevada proporción de proteínas, lo que le hace ser incluso más rico que la carne en estos elementos. En el queso manchego también están presentes vitaminas tan importantes como la A, la D y la E, fundamentales en procesos metabólicos, como el crecimiento, la conservación de tejidos y la absorción de calcio.

El mejor del mundo

El queso albaceteño Dehesa de los Llanos recibió en noviembre de 2012 el galardón al Mejor Queso del Mundo en la edición de los World Cheese Awards. Este reco-

nocimiento ha provocado que la empresa de Albacete tenga que aumentar su producción en un 50%, en un total de 19.000 piezas.

De las 100 toneladas de leche que utilizaban antes del premio a las 150 que han utilizado este año. De todas formas, esta cifra es la máxima que pueden utilizar en la empresa ya que esta condicionada a la capacidad de sus ovejas.

Este producto se exporta a Estados Unidos, Inglaterra, Francia y Australia.

Queso en Guadalajara

Las mejores muestras del queso de la provincia de Guadalajara los recogen las marcas Flor de Brihuega, Solanillos y Castillo de Hita. Uno de los más vendidos es Flor de Brihuega que tiene una fa-

bricación totalmente artesanal, controlando la alimentación de los animales, el ordeño, la elaboración, maduración y almacenaje. Las clases de los quesos son fresco, tierno, semicurado, curado con leche pasteurizada, curado con leche cruda, curado con leche pasteurizada en aceite de oliva virgen y curado con leche cruda en aceite de oliva virgen. ◆



El Gran Reserva de Dehesa de los Llanos recibió el año pasado el premio al Mejor Queso del Mundo/ FOTO: DEHESA DE LOS LLANOS