



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Investigaciones Agrarias



El día 23 de Julio de 2010 se celebró la I cata comentada de quesos con motivo de las Fiestas de Santiago Apóstol.

La cata estuvo organizada por la Comisión de Fiestas y la impartió la Dra. Dña. María Fresno Baquero, investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, del Gobierno de Canarias.

Participaron más de 30 adultos y unos 20 niños quienes tuvieron la oportunidad de conocer las características de los quesos del municipio de Alajeró, su forma de elaboración y conservación. Se cataron 4 quesos elaborados con leche de cabra cedida por 2 queserías del municipio Quesos La Galvada y Quesos Guise.

A continuación se expone una reseña de las principales características sensoriales de estos extraordinarios quesos:

Quesos La Galvada:

Queso Fresco:

Quesos pequeños de color blanco brillante con algunas pequeñas aberturas en la masa, con un agradable y sutil olor a leche de cabra. En boca, soluble dejando una sensación harinosa. Importantes notas saladas se combinan con un fondo dulce que recuerda las almendras peladas.

Queso Semicurado:

Queso pequeño de atractivo y cálidos tonos amarillos naranja. El olor se caracteriza por un interesante equilibrio entre matices ahumados y lácticos (leche de cabra) que se complementan con notas picantes en nariz y una marcada y agradable acidez. La textura es friable y seca, aunque soluble. Al final viene a la memoria todas las características tradicionales de los quesos gomeros: recuerdo a humo, notas ácidas y ligero picante, sugieren continuar la degustación acompañada de un buen vino de la zona.

Quesos Guise

Queso tierno ahumado:

Atractivo queso de pequeño formato y color amarillo tostado debido al proceso de ahumado. Destaca un intenso olor a madera quemada que en boca se complementa con notas a leche de cabra con matices ácidos. Textura harinosa y solubilidad media. Queso con un salado equilibrado que deja al final de la degustación una sensación ligeramente picante, a caramelo y débiles matices astringentes que animan a seguir degustando.

Queso semicurado ahumado:

Bonito queso de formato pequeño con un color externo amarillento naranja. Destacan pequeños ojos y aberturas repartidas por toda la masa. Al acercarlo a la nariz se aprecia el humo combinado con agradables recuerdos a establo limpio. En boca se añaden notas a frutas y heno fermentado que complementan la leche de cabra. Es un queso seco, soluble que deja una sensación harinosa. Matices ácidos, picantes y algo astringentes completan la complejidad de este tradicional producto y nos animan a continuar disfrutando del mismo.

Resumen del currículum de María FresnoBaquero

Es licenciada en veterinaria por la Universidad de León y doctora en veterinaria por la Universidad de Córdoba. Investigadora principal del Gobierno de Canarias en el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias y Profesora titular de Industrias lácteas, en excedencia, de la Universidad de La laguna. En el periodo entre 1992 y 1996 fue Directora General de Producción y Capacitación Agraria. Ha participado y coordinado numerosos proyectos, nacionales e internacionales, relacionados con la caracterización de las razas canarias, la producción de leche y queso; así como, sobre la reproducción caprina. También ha intervenido en la dirección de tesis doctorales y proyectos de fin de carrera. Es miembro de diversas organizaciones científicas. Actualmente su principal línea de investigación está relacionada con los quesos tradicionales canarios. Es vocal técnico y presidenta de la denominación de origen protegida (DOP) Queso Palmero y colabora directamente con el Consejo Regulador de la DOP Queso Majorero. Ha publicado numerosos trabajos en las mejores revistas científicas y de divulgación, así como en congresos nacionales e internacionales, sobre los resultados de sus investigaciones en el campo de los quesos. Ha desarrollado metodología específica para el análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada tanto a nivel de expertos como de consumidores. Es miembro de la academia de gastronomía de S/C de Tenerife y ha participado en libros en el ámbito de la gastronomía.