

Rutas de quesos con sabor

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Muralla de Lugo.



Tienda de quesos en Cangas de Onís. Asturias.



Olivenza.



Quesos artesanos canarios en Mercatenerife.



Alimentación en España



Plaza de Abastos de Vitoria.



Tienda de quesos en Girona.



- Ruta Cantábrica
- De la doncella guerrera a la tarta del Casar
- De La sarena a la Grosada medieval
- De los montes vascos-novatos al Mare Nostrum
- Por caminos del Puerto Vicente, a la huerta murciana
- Afortunados saltos por el archipiélago



Maó. Menorca.



Mercado Central de Valencia.



Quesos de Murcia.



Ruta cantábrica

La ruta empieza en el Valle del Pas, Cantabria, salpicado de belleza y arte románico y patria del queso **Pasiego** o de las **Gramillas**, fresco o ligeramente maduro, suave y cremoso. De allí a **Cóbreces**, donde se encuentra la abadía cisterciense donde nació y se sigue fabricando el "queso de nata", de leche de vaca, suave, dulzón y mantecoso, que actualmente cuenta con DO **Cantabria** o de **Nata**, de leche entera de vaca de raza frisona, graso y cremoso.

Montaña tras montaña se llega a la **Comarca de Liébana**, que es paisaje, historia de cántabros nunca sometidos y arte depositario de auténticas cimas del arte románico, de las que emerge el monasterio de Santo Toribio de Liébana, Monumento Nacional y albergue de una reliquia prodigiosa, el *Lignum Crucis*, el trozo más grande de la cruz del martirio de Jesús. Joyas también son el queso maduro y ahumado de **Áliva**, mezcla de vaca, cabra y oveja, muy graso, ahumado y algo ácido; el **Pido**, casi siempre fresco y principalmente de vaca, extragrasso, cremoso y sutil; el **Picón**, mezcla de leche de los tres grupos, blanco y vetado en tonos azules verdosos, untuoso y levemente picante; y los **Quesucos de Liébana**, frescos y maduros y casi siempre de mezcla lechera, mantecosos y algo dulzónes. Todos se pueden adquirir en el mercado que en el centro de Potes se celebra cada lunes. Allí también, muy cerca, en Cosgaya, está el **Mesón del Oso**, que ofrece una soberbia Tarta de queso fresco de Liébana.

Por caminos de montaña se entra en Asturias, y se llega a la zona que elabora el queso del mismo nombre, **Peñamellera**, de las tres leches, fuertecillo y un poco ácido, y el **Buelles**, de cabra, fuerte, con personalidad, ligeramente ácido y picante.

De la alta montaña se desciende hasta el mar de Llanes y los Cubos de la Memoria, del maestro Agustín Ibarrola, que funden magia simbólica y fascinante cromatismo con el batir de las olas. De allí son y se pueden disfrutar a lo grande el queso **Porrúa** o **Cuayau**, de vaca, oveja, o su mezcla, suave y



evocador; el **Vidiago**, de vaca, madurado y tierno, que se debe maridar con culines de sidra, y raras artesanías como el **Peña Tú**, el **Picu** o el **Urriello**. Todo o casi a la venta en los **Ultramarinos Casa Buj**.

Recorrido a la inversa para encontrar el mítico queso de **Cabrales**, uno de los grandes "azules" del mundo, mezcla sabia de las tres leches y resultado excepcional, muy fuerte y personal, ideal para untar en pan, especialmente de centeno o de maíz, y acompañar con buena y abundante sidra.

Después parada larga en **Cangas de Onís**, con un puente romano y una tienda, **Viuda de Aquilino Sánchez**, donde además del Cabrales se pueden adquirir otros portentos queseros, como el **Beyos** o **Beyusco**, de vaca o de cabra, de tierno a semicurado pero siempre sorprendente, y el no menos estupefaciente **Gamonedo** o **Gamonéu**, de las tres leches, ahumado, de intenso sabor y ligeramente picante. Para que todo no sea queso, aunque también, es casi obligado comer en **Los Arcos**, restaurante sito en el mismo centro de la villa, donde oficia el grande Ramón Velorio. Cerca, en el **Concejo de Caso**, y casi como su propio nombre indica, se ofrece **Casín**, queso antiguo, de vaca, graso, picantoso, fuerte y potente en gusto y aroma.

Después, a Urbiés, en los Valles Mineros y dentro del concejo de Mieres, que es cuna y reclamo del queso de **Urbiés**, también lla-

mado de **Vejiga**, de **Odre**, de **Madera**, de **la Fuente** o **Picón**; de vaca, untuoso, fuerte y bastante picante.

Continuando la ruta, aparece otro queso de excepción, **Afuega'l pitu**, blanco o rojo con pimentón, que se fabrica en los concejos de Riosa, Morcín, Las Regueras, Pravia, Salas y, sobre todo, en el de Grado, con leche de vacas frisona y asturiana, sabor ligeramente ácido y picante en los rojos, cremoso y seco. Luego, al concejo de Somiedo, que presume del queso **La Peral**, otro notabilísimo azul de leche de vaca. Siguiendo ruta se llega a Cangas de Narcea, y a su queso, el **Genestoso** o **Xenestoso**, otro clásico, de leche de vaca, graso y ligeramente picante. Allí hay puente romano y un restaurante, **Blanco**, francamente interesante.

Último alto antes de abandonar la comunidad, San Martín de Oscos ofrece un queso, **Oscos**, de vaca, graso y con sabor a medioevo. Desde los Oscos se penetra en Galicia y se llega a los Puertos del Cebreiro, cuna del **Cebreiro** o **Cebreiro**, de leche de vaca, muy aromático, ligeramente ácido y picante.

De allí a la comarca de **Terra Chá** y a su capital, **Vilalba** o **Villalba**, anfitriona del queso **San Simón** o de **San Simón de la Cuesta** o **Da Costa**, uno de los pocos ahumados de vaca, poco graso y de olor a abedul, con cuyas hojas se ahúma.

Último alto de la ruta en la *Lucus Augusta* romana, **Lugo**, con una oferta gastronómica

de máximo nivel, muralla que es Patrimonio de la Humanidad, y un establecimiento, *La Sucursal*, para aprovisionarse del tan gallego **Tetilla, de Perilla o de Teta**, de leche de vaca, con forma de lo que su propio nombre indica, saladillo, suave y ligeramente ácido, y **Arzúa-Ullúa, de Ulla, de Patela, Queixo del país o Queso gallego**, de leche de vaca de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina o de sus cruces, ideal para fundirlo en platos al horno. Para acompañarlos y degustarlos, nunca estará de más pasarse a comer por el restaurante *Campos*, clásico y tradicional, pero con toques de contemporaneidad. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Cosgaya** (a 13 km. de Potes): *Mesón del Oso*; Ctra. de Potes-Fuente Dé, km. 13. ■ **Llanes:** *Ultramarinos Casa Buj*; Mercaderes, 13. ■ **Cangas de Onís:** Mantequería *Viuda de Aquilino Sánchez*; Ángel Tarano, 1. ■ **Cangas de Narcea:** *Blanco*; Mayor, 11. ■ **Lugo:** Mantequería *La Sucursal*; San Marcos, 1. Restaurante *Campos*; Rúa Nova, 4.

De la doncella guerrera a la torta del Casar

La siguiente aventura comienza en la zona montañosa burgalesa, próxima al País Vasco, donde se hace el queso artesano de oveja de **La Bureba o de los Altos**, fuertecillo, mantecoso y algo picante. Alto inmediato en la capital, **Burgos**, donde hay que hacer recorrido y atenta visita y luego escoger un lugar, que bien podría ser el muy tradicional *Casa Ojeda*, para, después de dar cuenta de las consabidas morcillas, afanarse en un queso fresco de **Burgos**, blanquísimo, blando y acuoso, normalmente de leche de oveja, aunque también se hace de vaca o de mezcla de ambas. Para el zurrón provisorio hay que visitar *Casa Cuevas*, que aunque es sobre todo charcutería, tiene reserva grata de los quesos de la zona.

Siguiente parada en **Palencia**, una de las ciudades cuna del queso **Castellano**, tradicionalmente de leche de oveja, pero también de mezcla de vaca, oveja y cabra. De aroma y sabor fuertes y personales, algo picante. Para el yantar, recomendable el *Asador La Encina*, que presume de hacer la mejor tortilla española de España y que dará pie a la degustación de los recios quesos castellanos. Las compras en *Arte-Sano*.



Del valle del Duero a otro valle, el del río **Curueño**, al norte de la provincia de León, que hace el queso **Valdeteja**, artesano y de leche entera de cabra, madurado, de semicurado a curado, ligeramente picante y de aroma intenso.

Después, otro valle, el de **Sajambre**, situado en el curso alto del río Sella, que produce y mira un queso totalmente artesanal **Oseja de Sajambre**, también llamado **Queso de Vaca**

de León, y **Queso de Sajambre**, de leche de vaca, madurado, de tierno a semicurado.

Siguiente alto en **León** capital. Paseo por el "Barrio Húmedo", para el pertinente chateo y provisión de quesos en *La Quesería*. Luego, yantar copioso en el restaurante *Vivaldi*, donde el espíritu de Carlos Cidón vive en Javier Cedilla.

De allí a **Zamora**, "Ciudad del románico", para saborear el queso **Zamorano**, elaborado



con leche de ovejas de las razas churra y castellana, de aroma potente, inconfundible y buen amigo de los vinos tintos de Toro.

Y de Zamora a **Valladolid**, para catar queso de **Villalón**, denominado así por haber tenido su origen en la zona de Villalón de Campos, aunque también se le conoce como **Pata de mulo** y **Queso de Encella**. De vaca, oveja o mezcla, fresco o madurado, de tierno a semicurado. Compra en la mantequería **Panta** y yantar en **La Criolla**, casi en la Plaza Mayor.

Desde Valladolid salta el caminante hasta el **Valle del Tiétar**, en el suroeste de Ávila. De allí es el queso **Tiétar**, del **Valle del Tiétar** o **Montenebro**, de leche de cabra, artesano, muy graso y en general fresco. A efectos de deguste especial, vale la pena gastar un buen tiempo y acercarse a **La Adrada**, donde están las **Queserías del Tiétar**.

Siguiente alto en **Plasencia**, a cierta equidistancia de varias comarcas queseras: La Vera y la sierra de Gata y las Hurdes. El queso **La Vera** es de leche de cabra de raza vereta, de fresco a semicurado con pimentón de La Vera, de sabor suave y cremoso. El de **Gata-Hurdes**, o **Queso de Sierra de Gata** o **Queso de las Hurdes**, también de cabra, aunque



habitualmente de raza retinta, tradicional, blanco, extragrasso, madurado de tierno a curado.

De Plasencia a la capital de la provincia, **Cáceres**, Ciudad Patrimonio de la Humanidad y propuesta de cata de varios quesos: **Acebuché**, de cabra, aplanado y rico; **Ibores**, justamente apreciado, graso, con ojillos, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra de las razas serrana, verata, retinta y sus cruces. Y como colofón, la mundialmente famosa **Torta del Casar**, que se produce en

nada menos que 36 términos municipales cacereños y que es de leche de oveja merina y entrefina, cuajada con cardo silvestre a baja temperatura y durante hora u horita y media, que concluye en el milagro de una crema interior casi líquida. Para el aprovisionamiento, la mantequería **Mostazo** y en clave de restaurante, **La Tahona**, lugar sorprendente y singularísimo.

A doce kilómetros, en **Casar de Cáceres**, está el **Museo del Queso**, que es lugar peripintado para dar por finiquitada la ruta. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **León:** Mantequería *La Quesería*; Alcalde Miguel Castaño, 1. Restaurante *Vivaldi*; Platerías, 4. ■ **Burgos:** Restaurante *Casa Ojeda*; Vitoria, 5. ■ **Palencia:** *Asador La Encina*; Casañé, 2. Mantequería *Arte-Sano*; Antonio Maura, 8. Charcutería *Casa Cuevas*; Santander, 11. ■ **Valladolid:** Mantequería *Panta*; Zapico, 2. Restaurante *La Criolla*; Calixto Fernández de la Torre, 2. ■ **La Adrada** (Ávila): *Queserías del Tiétar*; Ctra. CL-501, km 22. ■ **Cáceres:** Mantequería *Mostazo*; San Antón, 6. Restaurante *Atrio*; Avda. España, 30. Restaurante *La Tahona*; Felipe Uribarri, 4. ■ **Casar de Cáceres** (Cáceres): *Museo del Queso*; Barriónuevo Bajo, 7.

De La Serena a la Oropesa medieval

El camino, que será largo y distendido, se inicia en la comarca de **La Serena**, Badajoz, donde se produce un queso, **La Serena**, artesanal y muy preciado, elaborado con leche de oveja merina, untable y de sabor muy mantecoso, para seguir luego a **Castilblanco**, en la comarca de La Siberia, donde se produce el queso del mismo nombre, **La Siberia** o **Queso de Castilblanco**, de leche de cabra, de oreado a semicurado.

Segunda parada larga en la medieval **Olivenza**, Conjunto Histórico Artístico y villa que fue portuguesa hasta principios del siglo XIX y en mucho se nota. Olivenza, junto a Albuquerque, es la patria chica de un queso peculiar, **Quesadilla**, al que también llaman **Pestoso** y **Merendera**, de leche de cabra, pequeño en tamaño y grande en sabor. Para hacer provisión del mismo, sin pasra por alto el postre local, la *técula-mécula*, **Casa Fuentes**, y para comer, **Dosca**.

Camino adelante se llega a **Aracena**, en la Serranía de Huelva, donde el teólogo Benito Arias Montano descubrió que el jamón tenía alma y sobre el queso no se puso a pensar. Allí se hace el queso **Aracena**, también llamado de **Andévalo**, **Sudado**, **Picón** o de la **Sierra de Huelva**; queso añejo de cabra, madurado, de tierno a semicurado.

Y de Aracena a la **Sierra de Grazalema**, la de los pueblos blancos, en Cádiz, lugar idóneo para dar cuenta de un par de quesos notables: **Grazalema** y **Cádiz** o queso de la **Serranía de Cádiz**. El Grazalema es de leche de oveja o de mezcla con leche de cabra, cremoso en boca y de sabor salado y algo picantón; el Cádiz es cien por cien de cabra, totalmente ecológico, sutil y muy gustoso.

Siguiente alto en **Ronda**, Málaga, la del Tajo y la plaza de toros de piedra; la de los toreros machos al decir del poeta Villalón. Visita al *Museo del Bandolero* y cata y compra del queso **Serranías de Málaga**, también lla-

mado queso de **Málaga** o queso de **Ronda**, que se hace con leche de cabra, que sabe a catites y rojos pañuelos, y que se puede mercar en la quesería **Márquez**.

Cambio de rumbo para discurrir hasta **Granada**, provincia que aporta dos quesos notables a la ruta, **La Calahorra**, de oveja y cabra, de semicurado a curado, potente y lúcido y que tiene su origen en **Guadix** y **El Se-
ned**, y **Alhama de Granada**, de la propia Alhama, de cabra y tierno dentro de su natural reciedumbre. En la capital se pueden comprar estos quesos en la mantequería **Castellanos**, y para degustarlos en el contexto de



un menú típicamente granadino, el restaurante **Las Tinajas**.

Y de Granada reclinada sobre flores al **Valle de los Pedroches**, paisaje de dehesas que son fortines frente a desertificación del paisaje mediterráneo, en la provincia de Córdoba, donde se hace un magnífico queso de oveja, **Pedroches**, o **Queso del Valle de Los Pedroches**.

Después, la ruta se adentra en **La Mancha**, llanura solitaria, sin un brote que entimbrara

la locura de Don Quijote y madre del más universal de los quesos españoles, el **Manchego**. Hecho de paciente oveja manchega, evocador de tantas farras como duelos, que con unas lonchas de manchego, desde el semicurado al muy curado, y vino de la tierra, son bastante menos. Para disfrutar aquietadamente, una buena opción es parar en **Valdepeñas**, Ciudad Real, por aquel de que es nombre que suena a vino de compañía y porque allí se puede hacer acopio en **La Alacena Oretana**, y emular las bodas del rico Camacho en **La Quintería** o **La Aguzadera**, que están frente por frente en la autovía.

Meta y punto final de la ruta en la villa medieval de **Oropesa**, Toledo, marco de lujo para conocer el queso **Oropesa** (que también se fabrica en La Estrella) de leche de oveja, principalmente de raza talaverana, de oreado a semicurado, siempre notable. ■



■■■■

SUGERENCIAS DEL AUTOR: Olivenza (Badajoz): Pastelería *Casa Fuentes*; Moreno Nieto, 22. Restaurante *Dosca*; Pl. Constitución, 15. ■ **Ronda** (Málaga): Quesería *Márquez*; Espinel, 13. ■ **Granada**: Mantequería *Castellano*; Almireceros, 6. Restaurante *Las Tinajas*; Campos, 17. ■ **Valdepeñas** (Ciudad Real): *La Alacena Oretana*; Pl. Convento. *La Aguzadera* y *La Quintería*; km 197 Autovía Andalucía.

De los montes vasco-navarros al Mare Nostrum

El camino sale de la frontera entre el País Vasco y Navarra, donde se produce uno de los quesos españoles de mayor rai-gambre, **Idiazábal**, de leche de oveja, maduro y con prestancia suma, para adentrarse en la riojana **Sierra de los Cameros**, cuna y canastillo del queso **Camerano** o **Queso de los Cameros**, queso fresco y aromático de leche de cabra.

Y de la sierra al **Valle del Roncal**, ya en Huesca, donde sigue sonando el timbre inigualable del tenor Julián Gayarre y la ronquedad cachazuda del cantautor José Antonio Labordeta. Para el resto de los sentidos, aroma y sabor a queso **Roncal** o **Queso del Valle del**

baña en el Mediterráneo, y su zona de influencia quesera que es tan amplia y jugosa que invita a convocarlos en la capital de la provincia. Ciudad milenaria y recia, en la que hay que visitar la Seu Vella, el Arco del Puente y el Palacio de Paeria. Los quesos que el carro ofrece son el **Valle de Arán** o **Fromatge de la Vall d'Aran**, de leche entera de vaca, de tierno a semicurado; el **Serrat**, de oveja, de semicurado a curado; el **Tupi**, típico del Pirineo catalán, fermentado a partir de cuajada o de queso de oveja; el **Montsec**, que se fabrica en la sierra lleidana del mismo nombre, y que también se conoce como **Queso de Clúa** y **Fromatge Cendrat**, nom-



matge que, además de ventas, ofrece degustaciones de gratísimo recuerdo. En la pizanza reposada merece la pena conocer el restaurante **Cassí**, que aúna la tradición de buena gastronomía local con los toques originales, vanguardistas y de cocina de autor del joven Joan Burgués.

Seguidamente, y avanzando ya hacia la mar, el camino se adentra en Girona, patria y sostén del queso **La Selva**, madurado y tierno, de leche pasteurizada de vaca.

Y cruzando un trecho del mar nuestro, el periplo llega a Maó o Mahón, en la ribera sur de la isla de Menorca, donde se produce el queso **Maó** o **Mahón**, también conocido como **Queso Menorquín**. Desde fresco a muy curado, pasando por toda la gama y exclusivamente elaborado con leche de vaca. No hay que dejar la isla sin visitar un restaurante de rara singularidad, **Es Molí de Foc**, en San Climent, a unos tres kilómetros de Mahón, instalado dentro de un viejo, típico y hermoso molino y presto a ofrecer una cocina contemporánea, pero fuertemente imbuida de la magia coquinaria tradicional.

El viaje concluye en la vecindad de Mallorca, que es reserva natural del queso **Mallorquín** o **Queso de Mallorca**, de leche de vaca y de oveja, madurado, de tierno a curado, aromático y suave. ■



Roncal, elaborado con leche de oveja de las razas latxa o aragonesa; un queso untuoso, elegante y largo. Dentro también de la provincia merecen detenida cata y disfrute dos quesos: el de **Ansó-Hecho**, producto de los valles del mismo nombre, mezcla de leches de oveja y cabra, de semicurado a curado, fuerte y a la vez amable, y el **Benasque**, del valle homónimo, cien por cien de leche de vaca, de semicurado a curado.

Dejando atrás Huesca, la ruta se adentra en Lleida, la única provincia catalana que no se

bre que evoca el color ceniciento de su corteza y que se hace a base de leche cruda y entera de cabra; la **Garrotxa** o **Fromatge Pell Florida**, madurado, tierno y suave, elaborado enteramente con leche de cabra, y el **Mató**, un queso fresco sin sal, fabricado con leche de vaca, de cabra o de mezcla de ambas, y que es un referente quesero de la Cataluña central.

La degustación atenta y la adquisición generosa de tan portentosa y variopinta familia se puede y debe hacer en **La Casa del Fro-**



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Lleida:** *La Casa del Fromatge*; Dr. Fleming, 41. *Restaurante Cassí*; Av. Rovira Roure, 41-43. ■ **Menorca:** *Restaurante Es Molí de Foc*; Sant Llorenç, 65.

Por caminos del Padre Vicente, a la huerta murciana

Primero paso del viaje en la hermosa **Sierra de Albarracín**, Teruel, donde se fabrica el queso del mismo nombre o sencillamente **Albarracín**. De oveja, entre fresco y semicurado, algo granuloso y con aroma de frutos secos. Salto luego a otra sierra dura, el **Maestrazgo**, en Castellón, tierra de escarpaduras y de frontera siempre, escenario de luchas sangüinarias y de uno de los milagros más surrealistas de San Vicente Ferrer, quien medio comió un bebé asado, luego lo vomitó, lo recompuso y le dio nueva y larga vida. Allí se hace el mítico **Tronchón**, que disfrutaron cuanto pudieron Don Quijote y su escudero. Queso de oveja, de cabra o de su mezcla, de forma volcánica, intenso, cordial, mantecoso y con aroma montuno. Merece la pena detenerse en **Morella**, es-



pectacular fortín y conjunto urbano medieval, con un castillo soberbio, y donde el portentoso padre realizó el milagro antedicho, para adquirir provisiones queresas en **Casa Manero**, y darse un festín gastronómico local en **Casa Roque**, teniendo siempre presente que la región, además de buen queso, se acredita por su trufa negra. Siguiendo alto en las lindes de Castellón y

Valencia, para dar cuenta de **Cassoleta**, también conocido como **Formatge de Cassoleta**, **Queso de Puçol**, **Saladito valenciano** y **Queso de Burriana**. Fresco, aromático, con personalidad, y elaborado con leche de cabra, de oveja o de ambas juntas. Muy cerca, en **La Costera del Ranés**, Valencia, y **Alto Vinalopó**, Alicante, hacen otro queso curioso y notable, **Servilleta** (por su forma, que recuerda tal en hatillo campesino) o **Formatge de Tovalló**; un queso fresco y rico, igualmente de oveja, cabra o de su mezcla.

conocido como **Fromatge Blanquet**, es cien por cien de cabra, fuertecillo y de excelente regusto en el paladar. Después de la compra es más que recomendable sentarse a la mesa o acodarse en la barra del restaurante **Nou Manolín**, uno de esos locales que siempre dejará huella en la mente del andariego. Y la ruta tocará a su fin en **Murcia**, que tiene anfiteatro romano, pero para lo que al caso viene en lugar sustancial de cocina típica levantina, de embutidos sorprendentes, de salazones púnicos y del **Queso fresco de Murcia** o simplemente **Murcia**, de cabra y



De lleno en la provincia de Alicante o Alacant, para catar y gozar de un par de quesos interesantes, **La Nucía** y **Alicante**, convendrá al viajero peregrino hacer parada en la capital, igualmente **Alicante** o **Alacant**, abierta al Mediterráneo por numerosas y cuidadas playas, y dirigirse a **La Granadina**, que a pesar de su nombre es almacén de quesos de la región. En éstas ya hay que decir que **La Nucía** o **Queso de Pastel** es un queso fresco, tierno, suave y aromático, a base de leche de oveja o cabra o ambas; mientras que el queso **Alicante**, también

rico, muy rico, o el peculiarísimo **Queso de Murcia al Vino**, también de cabra, de tierno a semicurado y que se madura con sucesivos lavados externos con vino, que no puede haber cosa más sana e higiénica. Ambos y otros se pueden comprar y degustar en **Guerma**, donde además disponen de los interesantes vinos de la región, Yecla, Jumilla y Bullas, que debieran ser pareja de hecho o de derecho de los quesos. Para cata más reposada, lo mejor es acudir a un clásico como **Rincón de Pepe**, ahora ligeramente renovado por el chef Vicente Vercher. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Morella** (Castellón): Mantequería **Casa Manero**; Blasco de Aragón, 8. Restaurante **Casa Roque**; Cuesta San Juan, 1. ■ **Alicante:** Mantequería **La Granadina**; Gerona, 7. Restaurante **Nou Manolín**; Villegas, 3. ■ **Murcia:** Mantequería **Guerma**; Ronda de Levante 1. Restaurante **Rincón de Pepe**; Apóstoles, 34.

Afortunados saltos por el archipiélago

La última ruta incluye las islas Canarias, afortunadas en general y personalísimas en la particularidad de cada una de ellas.

El inicio del viaje quesero empieza en **La Palma**, donde se hace el queso **Palmero**, enteramente de cabra, aromático y semicurado.

Siguiente etapa en la isla de **El Hierro**, que es depositaria del queso **Herreño**, resultado de una amorosa mezcla de leches de vaca y de oveja, con ojuelos y que va de fresco a semicurado.

Nuevo salto a **La Gomera**, que es lugar donde elaboran el queso del mismo nombre o **Queso Curado de La Gomera**, siempre bien maduro e incluso añejo, a partir de leche de cabra y de oveja.

A continuación **Tenerife**, isla que también da nombre a su queso, otrosí dicho **Queso Fresco de Tenerife**, que se hace principalmente de cabra, pero que también se prepara mezclando ésta con leche de vaca o de oveja. Éste y otros se pueden adquirir, catar y recatar (con recato) en la mantequería **La Salmantina**.

Después toca **Gran Canaria**, donde, concretamente en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, se hace el famoso **Flor de Guía**, una mezcla sabia de leches de vaca y oveja cuajadas por el ancestral sistema de flor del cardo de alcaucil o alcachofa. Antes o después del queso hay que probar la cocina de pescado autóctono que incluye

vieja, sancochada, sama, candil, jareas en sanzón y tollos en salsa. Estas y otras muchas cosas ricas las ofrece Fernando Alba en su restaurante **Hoya La Vieja**, de la capital, Las Palmas.

Y de Las Palmas a **Fuerteventura**, cuna de otra reputada joya quesera, el **Majorero**, de cabra y de oreado a muy curado, pasando por todas las fases del curado.

La etapa final será **Lanzarote**, isla que mira distraídamente a África y atentamente a su queso **Conejero** o **Queso de Lanzarote**, desde su encastillada capital, Arrecife. Queso éste de fresco a madurado y de tierno a semicurado, pero siempre de leche de cabra. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: Las Palmas de Gran Canaria: *Hoya La Vieja*; Perdomo, 15.



Fernando Alba

Disfruta con:
**El gallego
más famoso**

Disfruta todo el sabor del
queso gallego más famoso.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



ESOP
Fomento rural

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

■ ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESOS SIERRAS DE CÁDIZ Y RONDA *

■ ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE TERUEL *

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

QUESO FRESCO

QUESO CURADO

■ ASTURIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

AFUEGA'L PITU ☼

CABRALES ☼

GAMONEDO (GAMONÉU) ☼

QUESO CASÍN ☼

QUESO LOS BEYOS *

■ BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MAHÓN-MENORCA ☼

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE MALLORCA *

■ CANARIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESO FLOR DE GUÍA

Y QUESO DE GUÍA

QUESO MAJORERO ☼

QUESO PALMERO ☼

■ CANTABRIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PICÓN BEJES-TRESVISO ☼

QUESO-NATA DE CANTABRIA ☼

QUESUCOS DE LIÉBANA ☼

■ CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO MANCHEGO ☼

■ CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO ZAMORANO ☼

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE VALDEÓN ☼

DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCAS DE GARANTÍA

QUESOS DE LA REGIÓN DEL DUERO

QUESOS DE ARRIBES DE SALAMANCA

■ CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

FORMATGE DE L'ALT URGELL

I LA CERDANYA ☼

(QUESO DE L'ALT URGELL

Y LA CERDANYA) ☼

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA

MARCA «Q»

FORMATGE (QUESO)

■ EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE LA SERENA ☼

QUESO IBORES ☼

TORTA DEL CASAR ☼

■ COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV"

QUESO BLANQUET

QUESO DE CASOLETA

QUESO DE SERVILLETA

QUESO DE LA NUCIA

QUESO TRONCHÓN

■ GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUEIXO TETILLA (QUESO TETILLA) ☼

CEBREIRO ☼

SAN SIMÓN DA COSTA ☼

ARZÚA-ULLOA

■ LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS QUESO CAMERANO

REGISTRADO Y CERTIFICADO

QUESOS

■ MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

QUESO DE CABRA DE MADRID

QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID

■ MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE MURCIA ☼

QUESO DE MURCIA AL VINO ☼

MARCAS DE GARANTÍA

QUESO DE CABRA CURADO

A LA ALMENDRA

■ NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/☼

RONCAL ☼

■ PAÍS VASCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/☼

* Denominación en tramitación

** Denominación compartida con otras CC.AA.

*** Denominación en proyecto

☼ Inscrita en el Registro de la UE



Más información sobre características y zonas de producción de las Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada en www.Mercasa.es, dentro del apartado Alimentación en España.