

Quesos de leche de oveja

Ignacio Gallástegui

Nos referimos a esta clase de quesos por considerar que la más racional utilización de la leche de oveja es la quesería, pues con ella es factible el *maximum* de rendimiento y bondad del producto para el que parece está providencialmente constituida.

Por otra parte, disponemos en España de razas de ganado ovino cuya producción lechera es un verdadero portento y en las que puede llegarse aún a cifras y cualidades insospechadas, a nada que se haga labor de selección, que parece no reza, hasta ahora, con los animales de esta desatendida especie. Hemos de apoyar este aserto, citando el ganado lanar que, casi exclusivamente, se explota en Guipúzcoa (donde residimos) y que es el de la imponderable “raza lacha”.

Estas ovejas lachas, que viven agrupadas en rebaños reducidos, pues son de un promedio de 100 a 120 cabezas, tienen un periodo de lactación de unos cinco meses, y puede calcularse como producción media diaria de 0,5 litros durante todo el periodo dicho.

Esta leche es la que da un kilo de queso por cada siete litros al principio de la lactación y de la que se bastan cuatro litros para elaborar un kilo de queso al final del mismo periodo de lactación.

De la calidad de los quesos que con esta leche pueden fabricarse, nos basta decir que dicha leche acusa un 6 por 100 de grasa al butirómetro al principio de la lactación y que llega a acusar el 9 por 100 al final de la misma. Vemos, pues, la razón que nos asiste al calificar la leche de oveja como providencialmente constituida para la fabricación de quesos.

Por datos estadísticos sabemos que hay en Guipúzcoa unas 73.500 ovejas, las que producen 2.700.000 litros de leche, y hemos de confesar que encontramos baja esta producción, pues si, como hemos dicho, cada oveja da medio litro diario de leche durante su periodo de lactación, la producción total de las ovejas de Guipúzcoa sería de 5.500.000 litros, y los datos estadísticos nos dan, aproximadamente, la mitad. Ello viene a corroborar la que hemos calificado de escasa labor de selección efectuada, pues el medio litro de leche de producción diaria durante cinco meses se alcanza con facilidad en cualquier rebaño medianamente seleccionado y atendido.

Para darnos cuenta de las aptitudes de la raza, copiamos parte del comentario que sobre estas ovejas encontramos en la “Memoria de V Concurso Nacional de Ganados”, organizado por la Excelentísima Asociación General de Ganaderos: “La Diputación de Guipúzcoa expuso un lote de ovejas lachas que llamó poderosamente la atención, por la enorme cantidad de leche que es capaz de producir este ganado cuando en su selección y mejora procede con esmero”.

“Alguna de las ovejas producía más de litro y medio y otras alcanzaban el litro, a pesar de que venían ya ordeñándose desde el mes de febrero”

Tras las ligeras consideraciones sobre la leche de oveja como primera materia para elaborar quesos, reseñemos también ligeramente algo referente a esta elaboración, que tantas deficiencias cuenta y de la que depende sobremanera el florecimiento de tan importante industria.

Con ocasión de una semana agropecuaria organizada en Victoria hace algunos años por la Sociedad de Estudios Vascos, tuvimos el honor de dar una de las conferencias divulgadoras sobre el tema “Derivados de la leche”, y al tratar de la fabricación de quesos, hacíamos allí relación de los defectos de esta fabricación en que caen comúnmente todos los queseros, defectos que dijimos se deben, entre otras cosas, a que se usa muy poco el término



Fabricación de quesos de leche de oveja en la lechería de la Granja Provincial “Fraisoro”, establecimiento de enseñanza, donde se aplican procedimientos industriales para la elaboración de un producto que, bajo el aspecto pastoral y casero que hoy tiene, difícilmente conseguirá la perfección y avance que su extraordinaria primera materia requiere.



Una pastora guipuzcoana junto a su rebaño tiene entre sus brazos una ovejita joven de la imponderable raza lacha, que es raza providencialmente constituída para la obtención de los renombrados quesos de Urbía e Idiazábal, los quesos de Guipúzcoa de más fama.

metro, a que no se da a la cuajada la debida o querida consistencia, a que no se quieta bien el suero, a que se moldean y prensan los quesos sin aportar en estas operaciones la debida inteligencia, a que no se hace nada por regular convenientemente la temperatura y grado de humedad de las cuevas de maduración y que no se vuelven frecuentemente ni se observan minuciosamente los quesos durante este periodo.

Si la larga relación de defectos de fabricación que hemos apuntando es cosa común tratándose de queseros profesionales o industriales, en quienes hay que suponer cierto grado de ilustración en el manipulado de la leche, ¿qué podemos esperar al referirnos a la usual elaboración de quesos de leche de oveja, que, por lo menos en Guipúzcoa, se verifica por los mismos pastores en su casi totalidad, y, como es natural, de un modo arcaico y con imperfección suma?

Nos daremos cuenta nuevamente de las excelsas cualidades queseras de las ovejas lachas al saber que, a pesar de la imperfecta y arcaica manera de elaboración de nuestros pastores, son de gran renombre en todo el país, y aun fuera de él, los quesos de Urbía e Idiazábal, en cuyas montañas pacen los rebaños desde fines de abril (para San Marcos, 25 de abril, suelen terminar los contratos de arriendo de los pastos del valle), siendo el principal centro de venta de estos renombrados quesos el mercado que semanalmente se celebra en Villafranca de Oria, al cual

concurren gran número de marchantes y compradores de los contornos de aquella parte alta de la provincia.

Fácil será, pues, convencernos de que la más pequeña modificación favorable en la aludida forma de elaboración mostrará bien palpable mejora, llevándonos a sendas que cada vez urge más recorrer, ante el avance de la ganadería y de los productos de ella derivados.

La Diputación de Guipúzcoa viene contribuyendo desde lejana fecha a esta labor mejoradora, pues en la Escuela de Lechería, establecida en su antigua Granja Provincial, dispone de un departamento de quesería, donde periódicamente se elaboran quesos, dando preferencia en esta elaboración a los tipos de queso del país, para lo que se adquiere leche de las ovejas, cuyos rebaños, como hemos dicho, aprovechan los pastos del valle hasta últimos de abril.

Así como en la fabricación de mantequilla puede decirse que no se logró adelanto hasta la industrialización de este producto, con el que se ha conseguido un grado de perfección difícilmente superable, creemos también que la quesería requiere industrialización para su avance, y la prueba está en que en los lugares productores de quesos de fama se establecieron centros industriales con recursos y adelantos que la industria lleva en sí y puede siempre aventajar a la elaboración casera que es la primitiva y más defectuosa por tanto.

Al tratar en el número 1 de AGRICULTURA sobre el tema. “Mejora ganadera”, anotábamos como un ideal para Guipúzcoa el que pudiera considerarse la provincia como una gran vaquería industrial, pensando siempre en el adelanto que la industrialización exige. De manera parecida sería también ideal el conseguir la industrialización total de la producción quesera del país, pues además del perfeccionamiento del producto, se lograría asimismo la mejora de los rebaños al exigir la industria calidad y cantidad de leche que imponen selección y perfeccionamiento del ganado.

Considerando lejana esta industrialización, que en forma de cooperativa de producción sería mucho más ventajosa, estimamos necesaria la labor de enseñanza práctica de lechería para aminorar en algo los repartidos defectos de elaboración casera preponderante y deseando extender la que obra hoy en Guipúzcoa sólo tiene asiento en la Escuela de Lechería de Fraisoro. Quisimos aprovechar la Cátedra Ambulante que en 1928 hizo en esta provincia su primera campaña, y hubimos de preparar temas de quesería para desarrollarlos en la primavera de 1929.

En este proyecto (que quedó sin realizar por la suspensión de los Servicios de Cátedra Ambulante), se empezaba por el estudio detallado de la elaboración de quesos de Urbía, haciendo información con los mismos pastores elaboradores, en el mismo medio donde trabajan, y recogiendo lo aprovechable de ello, se trata de hacer resaltar las deficiencias, enseñando prácticamente una más esmerada elaboración, haciendo esta enseñanza en pequeños cursillos, desarrollados en los lugares más indicados al objeto.

Es de lamentar no haber dado cima a este acariciado proyecto, que esperamos lograr en próximas reorganizaciones agro-pecuarias, que necesariamente han de llegar, pues ello nos daría lugar también a una labor interesante y de no menos urgente necesidad, cual es la del estudio de los prados abastecedores de nuestros rebaños, para así hermanar una vez más agricultura y ganadería, que tan precaria situación alcanzarían al intentar el divorcio de sus esfuerzos de mejora y adelanto. •