

# El queso gallego de San Simón

Uno de los más antiguos que se elaboran en la Península

■ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

**E**l magistral queso gallego de San Simón cuenta con Denominación de Calidad desde abril de 1991, fecha en la que la Consellería de Agricultura de la Xunta de Galicia aprobó el Reglamento del Consejo Regulador del mismo.

Esta Denominación de Calidad ampara una producción que comprende las parroquias de San Simón de la Cuesta, Samarugo y Villapedre, además del lugar de

Moreda, pertenecientes todos al ayuntamiento lucense de Villalba, capital de la Comarca de Terra Chá, y el lugar de Viveiro, éste perteneciente al municipio de Murás, también en la provincia de Lugo.

Su elaboración se hace a partir de leche cruda de vaca de las razas Rubia Gallega, Pardo-Alpina y Frisona, con mezcla de dos ordeños, el de la mañana y el de la noche anterior. Se utiliza coagulante de origen animal, que se obtiene por maceración del estómago desecado del cerdo. Todos los materiales empleados, tales como recipientes y demás utensilios, son de madera de abedul.

La coagulación es rápida, a una temperatura que oscila entre los 28 y 35 grados, hasta que se consigue una cuajada compacta. Al formar la pieza, se cierra la corteza con pequeños trozos de cuajada y se pincha la base para que termine de salir el suero interior. Luego se escalfa externamente con agua hirviendo. El salado se efectúa añadiendo sal a la leche antes de la coagulación.

A continuación viene el oreado, en ambientes frescos y con buena ventilación, bien sea en despensas o en los típicos hórreos gallegos. Finalmente se ahuman ligeramente quemando madera verde de abedul. El tiempo mínimo de maduración es de dos meses.

El queso de San Simón tiene una forma muy característica de bala de cañón, con base circular plana y vértice redondeado. Su peso normal oscila entre uno y dos kilos. Su corteza es lisa, brillante, cerosa y de color pardo canela. Su masa interior es compacta, sin ojos, de color blanco marfil. Su sabor, absolutamente particular, es ligeramente ahumado, un poco ácido, entre agrio y picante, muy desarrollado teniendo en cuenta su relativamente corto periodo de maduración. Es poco graso y nada salado.



El censo de explotaciones ronda el cuarto de millar con una producción de unos cien mil kg al año.

En opinión de los habitantes y productores de la zona, la calidad del queso de San Simón se debe a los excepcionales pastos de la región, un microclima muy interesante. ■

## Tortilla de queso

**S**eguramente, el paciente lector no encontrará la receta que adjunto en ningún libro de cocina, por muy rebuscado y completo que sea. Pero doy fe que se le ocurrió a un buen amigo galaico como cena de circunstancias tras una tarde bien regada de albariño.

Cójase un par de huevos por comensal y, tras batirlos bien y añadirles un poco de sal, se les adjunta unos setenta gramos de queso de San Simón muy finamente rallado y se mezcla bien.

En una sartén con un poco de aceite se elabora la consabida tortilla. Posteriormente, se la flambea con un buen aguardiente de albariño. Absolutamente monumental. ■



CONCENTRADOS  
ENERGETICOS  
MEGAMAC 50 M.C.  
MEGAGRAS  
MINERALES A LIBRE  
DISPOSICIÓN  
SELMAX  
AGLOMERANTES PARA  
GRÁNULOS  
MEGARINDEB

CORRECTORES  
VITAMÍNICO-MINERALES  
MICROMIX  
MACROMIX  
NÚCLEOS Y PIENSOS DESTET  
MEGABIG HIG  
MEGABIG SUPER HIG  
MEGABIG GRÁNULO  
P.L.D. EXTRA  
CONCENTRADOS PROTEICOS  
MEGAPROTA 4

# Grupo Omega de Nutrición Animal

Servicio y Calidad



Grupo Omega  
de Nutrición Animal, S.L.