



El Queso del Roncal

Elaborado únicamente con leche de oveja procedente de las razas Latxa y Rasa

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA.



se utiliza la cantidad de cuajo precisa para que se produzca la cuajada en el tiempo no inferior a una hora. A continuación, se divide y trocea dicha cuajada para facilitar el desuerado, dejándose el grano del tamaño de los de arroz. Posteriormente, se moldea y prensa intensamente y se le sala, bien en salmuera o en seco.

La fase de maduración del queso ha de realizarse en lugares apropiados, con unas condiciones de humedad y temperatura muy específicas, para favorecer el proceso de afinado del producto. Dicho periodo no será inferior a los cuatro meses, durante los cuales se le voltea y limpia con frecuencia.

El resultado es un queso doblemente graso, de corteza dura, gruesa y aspera al tacto, mohosa a veces y de color pardo pajizo. La pasta es dura, cerrada, con poros pero sin ojos, de color blanco amarillento, aroma y sabor muy personales, levemente picante y con un intenso retrogusto. Su forma habitual es la cilíndrica, con unos veinte centímetros de diámetro y entre ocho y diez de altura. Su peso oscila entre los dos y los cuatro kg.

El Reglamento de la Denominación de Origen, aprobado en marzo de 1991, protege los quesos elaborados en los siete municipios citados, durante los meses de diciembre a julio, únicamente con leche procedente de las razas Latxa y Rasa. ■

El hermosísimo Valle del Roncal es una comarca pirenaica navarra, la más montañosa de la provincia, situada entre los valles de Anso y Salazar. Está atravesado por el río Esca, un afluente del Aragón y comprende siete municipios que forman una mancomunidad: Burgui, Isaba, Roncal, Garde, Urzainki, Uztároz y Bidankoze. Cubierto de prados naturales y de bosques, es una zona de gran tradición quesera.

Según leyendas locales, el municipio del Roncal fue fundado por un nieto de Noé, tras la frustrada construcción de la torre de Babel. De lo que no hay duda es de la huella romana y de que fue una de las más importantes vías del Camino de Santiago, que entraba en la Península por Canfranc. Hay documentos que demuestran el consumo del queso del que vamos a hablar por los peregrinos.

La raza ovina autóctona de la zona, al igual que la de la relativamente cercana de Idiazábal, con la que guarda no pocas similitudes el queso, es la Latxa, perfectamente acorde con las características climáticas de la región. Además de dicha raza, está también la Rasa. Con ambas se elabora el Queso del Roncal, uno de los de más calidad de la Península Ibérica.

Como también ocurre en Idiazábal, existe la costumbre ancestral, que se

remonta a la prehistoria, de la trashumancia de dichos rebaños de ovejas Latxas. Durante el invierno, descienden a zonas de clima menos extremo del cercano valle del Ebro, a comarcas como las Bardenas Reales y otras. Al llegar el final de la primavera y el verano, remontan de nuevo para pastar en los jugosos prados del Valle roncalés.

Para confeccionar este apreciado queso se parte de la leche entera o cruda y se coagula a una temperatura entre 32 y 37 grados. Es preciso destacar el detalle que

Un tenor para un queso

El Queso del Roncal debe buena parte de su popularidad, calidades intrínsecas aparte, a la propaganda y difusión de sus cualidades que hizo, durante la segunda mitad del siglo pasado, uno de los más ilustres hijos del Valle del Roncal: Julián Gayarre. Este genio del canto, que alcanzó enorme fama en su época por su voz poderosa, dúctil y de bellísimo timbre, era el tercer y último hijo de una modesta familia de campesinos roncaleses. Tras un corto paso por la escuela, a los trece años comenzó a trabajar como pastor de ovejas, de donde se le supone le vino la verdadera pasión que tenía por el queso de su tierra. Tras dos años con las ovejas, comenzó a trabajar de herrero y fue en el Orfeón de Pamplona donde Hilarión Eslava lo descubrió. De él llegó a decir el mismísimo Wagner, tras escucharle en Londres, que era el "Lohengrin" que siempre había soñado. Probablemente ha sido el mejor Nemorino de "L'Elisir d'amore" de Donizetti de todos los tiempos. Julián Gayarre no se cansó de predicar sobre la inmensa calidad del queso de su tierra, donde reposa por expreso deseo. ■