

---

## ARTESERENA,S.L.

---

### □ HISTORIA.

Tradicionalmente, el queso se ha venido elaborando durante la estación primaveral, de forma artesanal dentro de las propias majadas o fincas. Era un queso muy estacional que solo se producía en pequeñas cantidades a excepción de los años lluviosos, que aumentaba su producción a consecuencia de la abundancia de pastos verdes.

Las ovejas de raza Merina aprovechaban los pastos verdes y en consecuencia producían más cantidad de leche que el resto del año; parte de ella era alimento del cordero y el resto se utilizaba para elaborar queso.

El queso se elaboraba esporádicamente sin más futuro que el propio autoconsumo y en ocasiones se utilizaba para pagar a los propios pastores.

Destacamos algunas referencias bibliográficas en las que hacen mención al “Queso de La Serena”.

En el libro Viaje a La Serena de 1791 de D. Antonio Agúndez Fernández, sobre la comarca de La Serena, sacada de unos manuscritos del Magistrado Cubeles, en el que entre otras, figura la siguiente alusión “Famoso por el sabor y buena hechura es el queso que se hace con la leche de sus ovejas, cuya arroba se vende a 60 reales”.

En las ordenanzas del siglo XVI y XVII para Cabeza del Buey, se habla del diezmo del queso y de la primicia a la Iglesia Parroquial, ya que el dueño del ganado, la primera vez que ordeñaba para hacer queso, todos los que hicieran de ese ordeño, los debían de primicia, llevar a los curas a la Iglesia Parroquial de la villa

Tradicionalmente se elaboraba un queso curado, que lo solían guardar en tinajas de barro con aceite para que actuase de conservante y durase todo el año sin malograrse. Cuando la primavera era lluviosa y cálida, el queso se secaba muy bien y maduraba rápidamente, con una corteza firme, pero en cambio cuando la primavera era lluviosa y muy fría, el queso no maduraba reteniendo gran cantidad de humedad e incluso se producía rémelo y mohos en superficie, con lo que la corteza era muy frágil y el queso se “atortaba” o “espatarraba”, deformándose e incluso agrietándose, grietas por donde se le salía la crema del queso; este tipo de quesos se consideraban averías y eran desechados para la venta.

Con el paso de los años, este queso atortado fue ganando adictos, convirtiéndose en una exquisitez que hoy en día es valorado en todo el mundo. De ese atortamiento surgió la denominación del queso como “TORTA”, ya que la forma del queso parecía una Torta de pan.

## EL CREMOSITO DEL ZÚJAR



El Cremosito del Zújar, es un queso elaborado con leche cruda de oveja Merina, cuajo vegetal (Los pistilos de la Flor del Cardo, llamado Cynara Cardunculus) y sal común.

## LECHE DE MERINA

A diferencia de otras razas de ovejas, la raza Merina tiene unas peculiaridades muy particulares que ninguna otra raza del mundo las tiene:

- Es una raza autóctona de Extremadura
- Es una raza muy rústica, con una gran capacidad de adaptación a entornos naturales extremos, siendo muy resistente tanto al frío de los duros inviernos, como al calor extremo de los veranos.
- Es una raza que se alimenta de los pastos cortos casi inexistentes; se suele decir que lamen las piedras ya que en el Valle de la Serena donde pastan hay más pizarras que pastos.
- Es una raza de baja producción lechera, en torno a 75 litros por oveja al año, teniendo unos valores medios diarios de producción lechera entre los 475 ml y 575 ml, por oveja.
- Su leche es de una excelente calidad, rica en grasa y proteínas, llegando a tener un extracto quesero del 18 %.



## EL CUAJO



A diferencia de la mayoría de los quesos que utilizan cuajos animales, en este tipo de queso se utiliza un cuajo vegetal.

El cuajo vegetal proviene de la flor del cardo llamado Cynara Cardunculus, esta planta es totalmente silvestre que nace en las orillas de los arroyos y entre las pizarras.

Se recolecta en los meses del verano; se cortan las flores de color púrpura y se dejan secar bien al sol; una vez secas, se separan los pistilos de la base de la flor y esos pistilos son los que se utilizan para cuajar la leche.

Antiguamente se maceraban con agua el día antes y se machacaban con un mortero. Hoy en día, una vez totalmente seco, se tritura en un molino convirtiéndolo un polvo amarronado; este polvo se macera en agua destilada el día antes de la

utilización. El agua va cambiando de color hasta que se convierte en un amarronado oscuro, se filtra con unos paños y la infusión restante se añade a la leche directamente.

Este cuajo es el culpable del proceso proteolítico del queso a la hora de madurar el queso, al igual que es el responsable del sabor característico amargo del queso. Concretamente, una de nuestras señas de identidad de nuestros quesos, es el punto de amargor, siendo este muy suave y agradable al paladar, esto se debe a que utilizamos menos cantidad de cuajo.

## LA CUAJADA

Una vez calentada la leche cruda y añadido el cuajo se deja reposar durante una hora aproximadamente hasta que la leche cuaje. Cuando la cuajada este en el punto óptimo se procede a realizar el corte de la misma, dejando un grano del tamaño de un garbanzo.

Este proceso es muy importante en la elaboración de la Torta ya que hay que dejar a la cuajada la humedad necesaria para que en el proceso de maduración actúe de forma progresiva. Si se deja mucha humedad se perjudicará la maduración dando lugar a deformaciones y arrugas en el queso y en cambio si se deja poca humedad, saldrá un queso duro. El punto óptimo es el que le da el maestro quesero con su experiencia de muchos años de práctica.



## EL PRENSADO



Una vez la cuajada este en su punto, se separa el suero de la cuajada y se llenan los moldes, poniéndole un paño con el fin de que la corteza del queso se quede lisa y sin poros, a su vez se prensan los quesos a una presión progresiva durante al menos dos horas, con esto se consigue sacar un poco más de suero a los quesos y darles una forma perfecta con un acabado perfectamente liso de toda la superficie, sin ningún poro exterior.

## EL SALADO

Una vez elaborado el queso, se sala a mano por frotación de la sal contra la superficie del queso; en función del tamaño se le frota más o menos. La sal que se utiliza es una sal común de cocina, se utilizan dos tipos, sal fina y sal mediana, ambas mezcladas; la fina la absorbe el queso rápidamente y la mediana tarda un día en absorberla, así se obtiene un punto óptimo de sal.





## LA MADURACIÓN

La maduración de los quesos se realiza en cuevas artificiales, manteniendo una temperatura baja entre los 3º o 4º C y una humedad muy alta entre el 96% o 98%.



La velocidad del aire debe de ser muy suave al principio de la maduración, con una buena recirculación del mismo, con el fin de que se distribuya por igual entre todos los quesos de la cueva, independientemente de donde estén colocados.

Este proceso es uno de los más importantes de la fabricación de las Tortas ya que se debe mantener durante un periodo de 60 días, la humedad inicial del interior del queso con el fin de conseguir al final del proceso una textura casi licuada.

La humedad interior hay que ir regulándola muy poco a poco, dejando que esta disminuya o seque muy progresivamente ya que si la perdiera rápidamente el queso se pondría duro y ya no sería una Torta, sería un queso curado.

Inicialmente el queso se tiende en tablas de madera de pino gallego, ya que éstas una vez humedecidas, mantienen una humedad constante con la superficie del queso, evitando que este se acortece rápidamente, de ahí que se voltee cada dos días, dando lugar a una ligera corteza en ambas caras.

Una vez pasado los primeros 15 días de maduración, el queso se empieza a ablandar y comienza el proceso de atortado, entonces con el fin de regular ese atortamiento se procede a vendarle con una venda de algodón, evitando así la deformación del mismo.

En este proceso de maduración también influye mucho la época del año, así como si es un año lluvioso o es un año seco, ya que esto repercute en el modo de funcionamiento de los equipos de refrigeración que utilizan en las cuevas artificiales.

Coordinar todo este proceso con el fin de conseguir una Torta óptima ha llevado más de veinte años de investigación y desarrollo. Aun así, la empresa continua día a día controlando, y mejorando, el proceso productivo en aras de obtener la excelencia en la maduración de la Torta.



## COMO CONSUMIRLO

Para consumir el queso es muy importante seguir los pasos que se indican a continuación ya que así podremos deleitarnos con el excelente bouquet de la Torta y con la espectacular textura de la crema fluida.

1. Sacarlo del frigorífico unas cuantas horas antes de consumirlo, atemperándolo entre 22° y 25° C. Prohibido meterlo en el microondas ya que precipitaremos la grasa y estropearemos el queso. Se puede atemperar en un horno o en calienta platos.



2. La forma de abrirlo es cortándolo con un cuchillo en forma de tapa, tal y como muestran las imágenes. Esa tapa la utilizaremos para tapar el queso una vez abierto y si no se llega a consumir en el día.



3. Una vez abierto, se remueve la crema interior, sobre todo lo más cercano a la corteza del queso, obteniendo una mayor uniformidad de la misma.



4. Untar la crema con una espátula en rebanadas de pan rustico a poder ser y que este recién tostado.



5. Una vez acabado el queso, la corteza del mismo se puede aprovechar para cocinar, en primer lugar, se puede limpiar la corteza con un paño húmedo por si tuviera algo de moho, a continuación, podemos meter pasta, carne, beicon, un risotto ...etc., dentro del queso y taparlo con la tapa e introducirlo al horno, la corteza se fundirá y quedara un plato espectacular.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

En los últimos tiempos, gracias a la altísima calidad del producto, se han obtenido importantes premios internacionales, tales como:

### Marca: **CREMOSITOS DEL ZÚJAR 750 gr.**

- Lactium Plata y mención especial 2013 celebrado en Vic
- World cheese Awards Bronce 2013-2014 celebrado en Birmingham, UK
- Premio Roma Oro 2014 celebrado en Roma, Italia
- World Cheese Awards Oro 2014-2015 celebrado en Londres, UK
- World Cheese Awards Super Oro 2016-2017 celebrado en San Sebastián,
  - ✓ Accediendo a la final de los mejores 16 quesos del mundo y consiguiendo el Segundo puesto como mejor queso del mundo entre 3.060 diferentes tipos de quesos que se presentaron al concurso.
  - ✓ El mejor queso de España
  - ✓ La mejor torta del mundo.
- Premio Gourmet Oro 2017 celebrado en Madrid.
- Premio Roma Plata 2017 celebrado en Roma, Italia.
- World Cheese Awards Plata 2017-2018 celebrado en Londres, UK
- Premio Roma Oro 2018 celebrado en Roma, Italia
- World Cheese Awards SUPER ORO 2018-2019 celebrado en Noruega
- “**1º Premio Queso Madurado - Alimentos de España 2019**” concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- “**Premio Especial Alimentos de España al Mejor Queso 2019**” concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- “**Premio Coups de Coeur a los 10 mejores quesos del Salon du Fromage**” concedido por el Salon du Fromage de Paris 2020

### Marca: **MINI CREMOSITOS DEL ZÚJAR 400 gr.**

- World Cheese Awards Plata 2017-2018 celebrado en Londres, UK
- World Cheese Awards Oro 2018-2019 celebrado en Noruega

### Marca: **MINI CREMOSITOS DEL ZÚJAR CON TRUFA NEGRA 400 gr.**

- World Cheese Awards Plata 2017-2018 celebrado en Londres, UK

### Marca: **MINI CREMOSITOS DEL ZÚJAR CON ESCAMAS DE PIMENTÓN AHUMADO 400 gr.**

- Premio Gourmet Plata 2019 celebrado en Madrid.