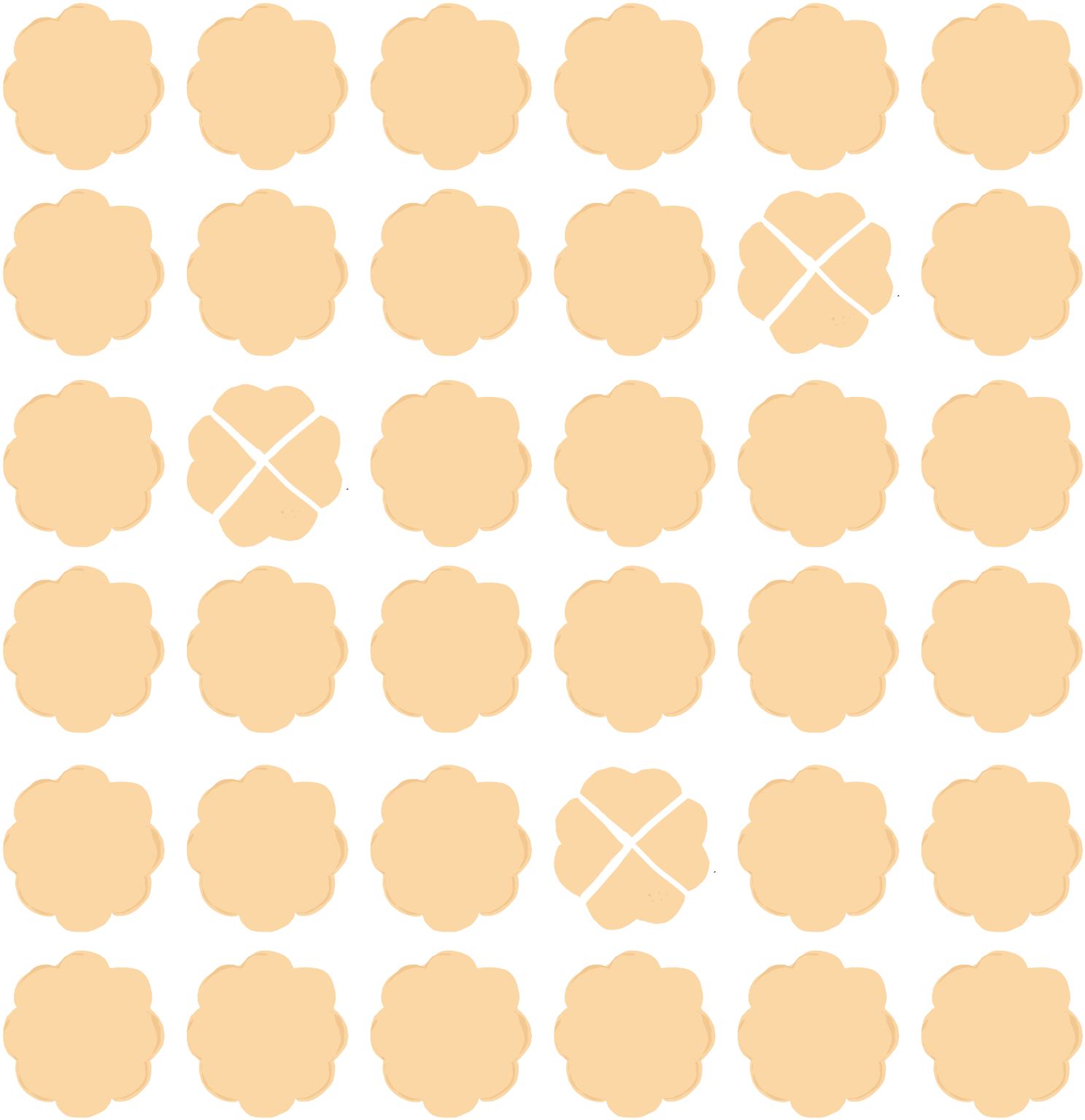
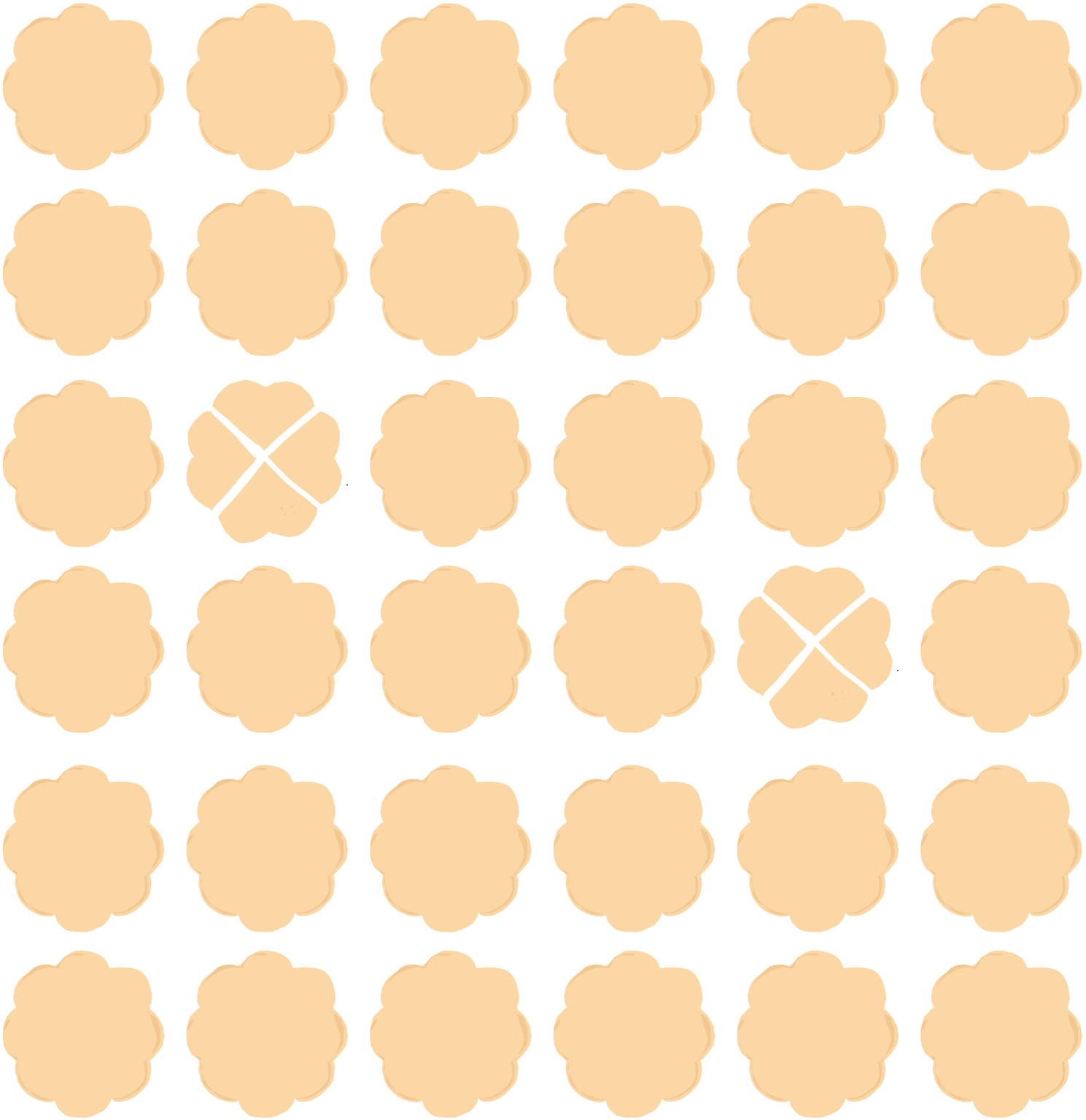
EL LIBRO DEL QUESO DE TERUEL

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE Y QUESO DE TERUEL





Escanea este código y accede a la **descarga gratuita** de este libro en formato digital.
También puedes entrar en **www.quesodeteruel.com**

EL LIBRO DEL QUESO DE TERUEL

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase al autor (info@juaniranzo.com) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Idea original: **Juan Iranzo Soler**

Edita: **Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel**
Avda. Sagunto, 52 - 2º
44002 Teruel
info@quesodeteruel.com
www.quesodeteruel.com

Ilustraciones: ©**Juan Iranzo**

D.L. TE-168/2018

QUESO DE TERUEL

Teruel es una provincia que elabora una gran variedad de quesos, de norte a sur, y que se diferencian por el tipo de leche utilizada en su elaboración y la alimentación del animal que la produce. Por ejemplo, si una oveja toma pastos en los que se dan plantas aromáticas, estas plantas llenarán de matices el sabor de su leche y se verán reflejados en el gusto del queso.

Además, las empresas queseras **apuestan por la tradición turolense**. Esto se refleja en la conservación de los procesos de elaboración más tradicionales, manteniéndose el empleo de cuajos de origen vegetal y de técnicas de curación en las que solo intervienen procesos naturales.

En la actualidad, seis marcas de queso producido en la provincia de Teruel se han unido para que bajo una marca común, ***Productores de Leche y Queso de Teruel***, saquen al mercado un queso con forma de estrella lobulada y en formato de cuñas con apariencia de corazón, en diferentes pesos.

Quesos La Val, Queso Sierra de Albarracín, Quesos Hontanar, Queso de Rodenas, Queso Sardón y Queso Artesano de Tronchón son las seis marcas que comercializan este queso en variedad de **curado y semicurado con leche de oveja** y **curado con leche de cabra**.

©Ramzo

HISTORIA DEL QUESO

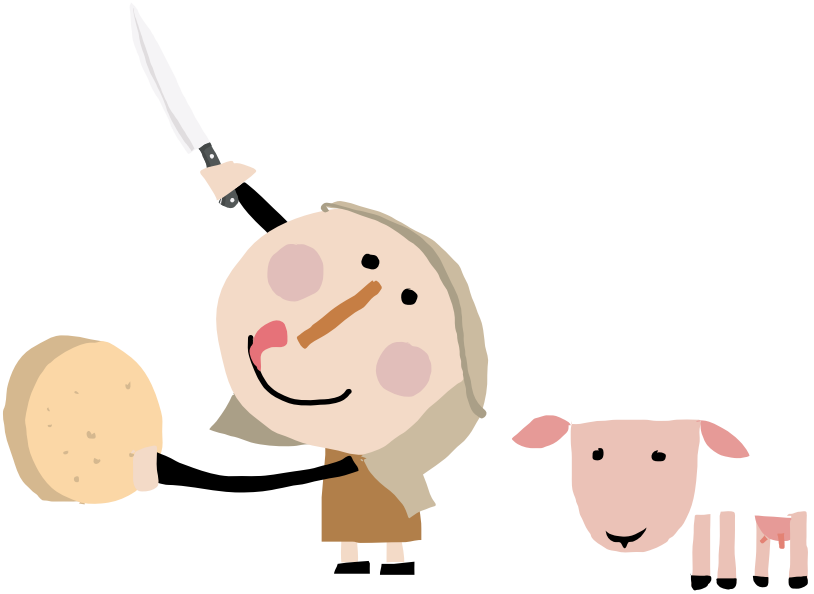
La palabra queso deriva del latín *Caseus* y su origen es muy difícil de datar. Probablemente los quesos vieron la luz cuando se consiguió domesticar a las primeras cabras y ovejas, allá por el Neolítico, hace unos 10.000 o 12.000 años.

Se supone que el primer queso apareció de manera casual, gracias a que nuestros antepasados eran muy curiosos y observadores. Se dieron cuenta de que la leche ordeñada tras cierto tiempo se cuajaba, y que además, la temperatura hacía que se cuajara más o menos deprisa.

Otro descubrimiento importante fue averiguar que si se retiraba el líquido que aparecía mientras se solidificaba, la masa era más sólida y se conservaba más tiempo.

Y el último hallazgo relevante fue el cuajo. El cuajo es un enzima que sirve para facilitar la coagulación del queso. Se obtenía del estómago de los cabritos o corderos, y existe una leyenda que "lo documenta".

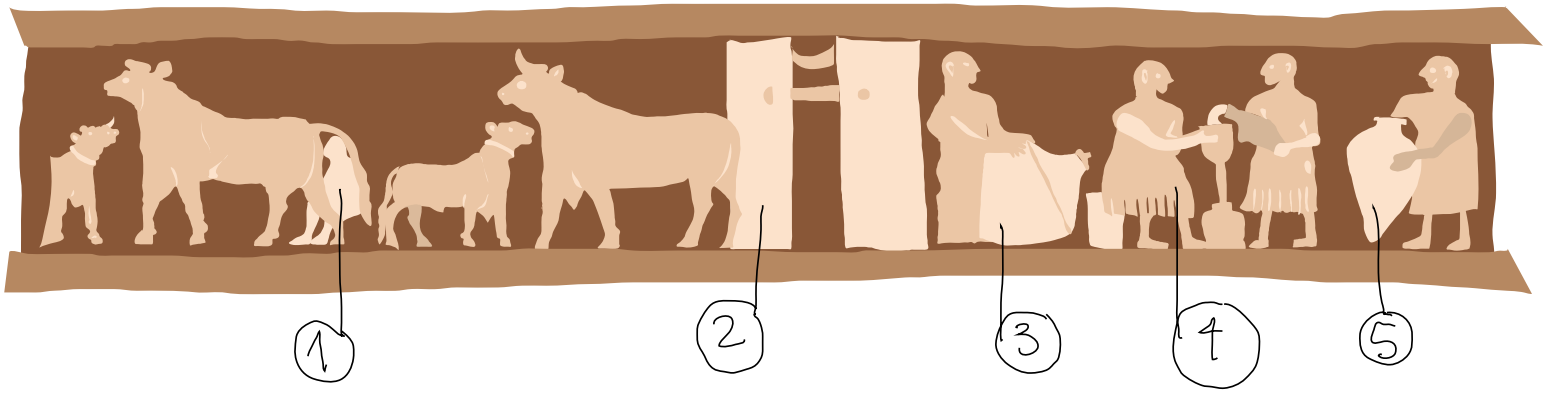
Y como por arte de magia, el pastor
metió leche en su zurrón y saco queso...
Chan ta ta chaaaaaaaaaaaaaaaaaan



LA LEYENDA DE KANAMA

Cuenta la leyenda, que un pastor de Asia Menor llamado Kanama guardó leche de su rebaño en un odre, que era una especie de bolsa hecha con los estómagos de animales rumiantes. Salió con su rebaño a pastorear por el desierto, y esa leche almacenada en el odre se cuajó ayudada por el poder coagulante de los jugos estomacales que podían quedar en ese recipiente, además de por la agitación del movimiento del pastor y las altas temperaturas.

EL FRISO DE LA LECHERÍA



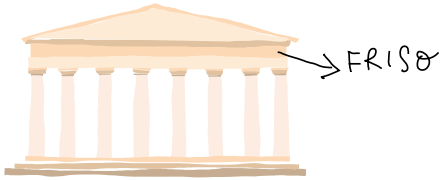
1. **ORDEÑO.** Un hombre está detrás del animal ordeñándolo.
2. **ESTABLO.** Refleja una instalación en la que se ven animales con sus crías.
3. **BATIDO.** Un recipiente inclinado representa el movimiento de balanceo para batir la leche. Como el proceso es largo el hombre está sentado.
4. **FILTRADO.** Un hombre vierte la leche batida en un embudo con filtro para separar el suero, que cae en el jarro del suelo.
5. **ALMACENAJE.** El personaje mete la mano en una jarra llena con el producto de las fases anteriores.

Independientemente de que esta historia sea más o menos cierta, lo que sí es posible es que el hombre de aquella época se diera cuenta de los efectos de estos enzimas en la elaboración del queso y buscó la manera de usarlo.

Como veis, los orígenes del queso son muy inciertos, **pero lo que si está claro es que las primeras referencias documentadas que existen sobre él nos llevan miles de años atrás, hasta Mesopotamia (hoy sería Oriente Próximo)**.

El descubrimiento de un friso* dentro de un templo de la diosa de la vida Ninhursag, llamado **"la Lechería"**, es la prueba más antigua que se conoce para datar la antigüedad de este alimento.

Este friso de piedra esculpida nos describe gráficamente la producción del queso.



*Se llama friso a una de las partes de las edificaciones de la Época Clásica. Solía estar decorado con esculturas.

PARA SABER MÁS

En la época romana tomó mucha popularidad el queso, y durante este periodo del Imperio Romano **se extendió su fabricación a todos los territorios conquistados**.

En la Edad Media se propagó la cultura del queso por toda la península debido a la **trashumancia y el peregrinaje**.

Miguel de Cervantes era un apasionado del queso. Tal es así que en su obra ***El Quijote*** lo nombra varias veces, y más concretamente en su variedad de **Tronchón**, uno de los quesos que se elaboran en la provincia de Teruel.

La primera fábrica para producir queso se inauguró en Suiza en el año 1815. Hasta esa fecha la elaboración de este producto era más o menos doméstica, es decir, se hacía en las casas y también servía para aprovechar la leche que les sobraba.

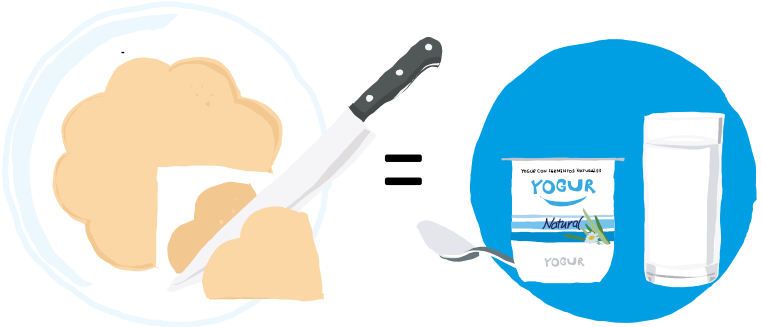
El queso es uno de los productos ganaderos más importantes del mundo. **Cada año se fabrican unos 20 millones de toneladas en el planeta**.

©Ranzo

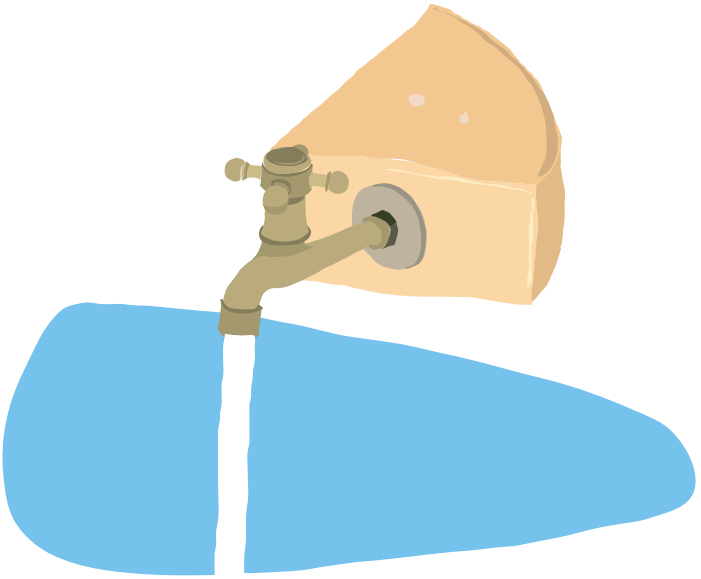
EL QUESO Y LA SALUD

El queso es un producto lácteo con un gran valor nutritivo. Aporta a nuestra alimentación proteínas, vitaminas, minerales y grasas saturadas. Además es una gran fuente de calcio.

Una porción de 50 gramos de queso proporciona la misma cantidad de calcio que un vaso de leche o yogur

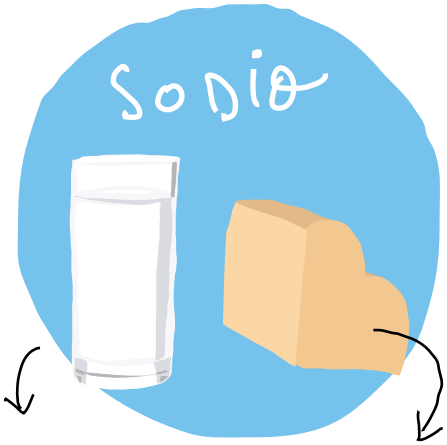


CALCIO



Ingerir calcio es muy importante en nuestra vida. Cuando somos niños y estamos en fase de crecimiento, ayuda al desarrollo de los huesos y dientes. Cuando somos adultos es necesario para conservar a punto la masa ósea y evitar problemas como fracturas u osteoporosis.

Entre las funciones del calcio, además de dotar de estructura y rigidez a los huesos, también ayuda a que los músculos se contraigan, la transmisión desde los nervios cerebrales al resto del cuerpo, la circulación de la sangre o la producción de hormonas y enzimas para distintas funciones del cuerpo. **La fuente principal del calcio son los productos lácteos como el queso.**

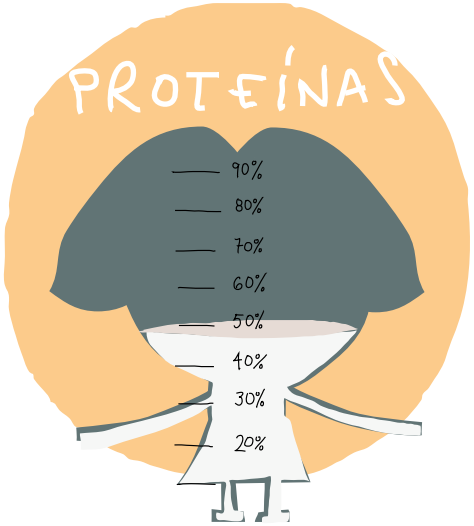


Un vaso de leche contiene 120 ml. de sodio.

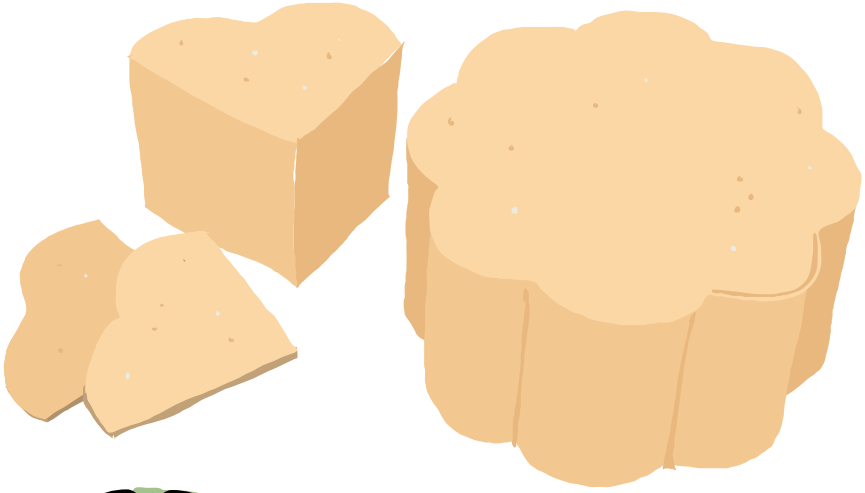
60 g. de queso semi-curado o curado pueden contener 800 ml.

GRASAS

El contenido en grasas del queso es alto, pero ello no quiere decir que tengamos que renunciar a él, al contrario: **debemos realizar un consumo equilibrado y adaptado a nuestras necesidades**.



100 g. de queso pueden cubrir el 45% del valor proteico imprescindible para el organismo.



El queso es un alimento fácilmente digerible. Además, el conjunto de mohos y bacterias que contiene, puede actuar de una forma favorable en nuestra flora intestinal.

La pirámide de alimentación recomienda que se consuman diariamente 2 o 3 porciones del grupo de Lácteos. **Una porción es equivalente a 50-60 gramos de queso.**

EL QUESO DE TERUEL

El **queso fresco** es el que no está curado. El **queso tierno** lleva un periodo de curación muy corto, de 15 a 30 días.

A partir de este momento, ya se puede decir que el queso lleva un proceso de **maduración** y dependiendo del tiempo se clasifican en **semicurados**, **curados** o **queso añejo**. La maduración es la fase en que la masa del queso cambia sus características y pasa de ser una masa blanquecina, algo insípida y poco consistente, a tener nuevas características en su estructura, aspecto, consistencia, color, olor y gusto.

El semicurado se deja en cámara durante 1 o 3 meses y el queso curado lleva una maduración que oscila entre los 4 y los 7 meses.

El queso añejo tiene un periodo de maduración por encima de los 7 meses.

Todos estos **tiempos son orientativos**, ya que cada quesería imprime su criterio en sus productos.

Según el tipo de leche, la marca ***Queso de Teruel* ofrece quesos de oveja o de cabra**, dependiendo si se elabora con leche de oveja o de cabra.

La leche que se utiliza en su elaboración es **leche cruda**.

El molde que da forma al queso está patentado por la ***Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso de Teruel***, y tiene forma de flor de 8 pétalos. Al cortar el queso en cuñas se forman 4 corazones.

Según su curación, el ***Queso de Teruel*** puede ser ***semicurado*** o ***curado.*** El de oveja se comercializa tanto semicurado como curado, y el de cabra solo curado tras pasar en la bodega dos meses como mínimo*.

*Todos los quesos elaborados a partir de leche cruda deben someterse a un proceso de maduración mínimo de dos meses para que cumplan las condiciones higiénico sanitarias necesarias.

QUESOS
QUESO DE TERUEL
Productores de Leche y
Queso de Teruel
QUESO SEMICURADO DE OVEJA
Productores de Leche y
Queso de Teruel
QUESO CURADO DE CABRA

CÓMO SE HACE
EL QUESO DE TERUEL

La materia prima con la que se elabora el queso es la leche. Los quesos de la marca "Queso de Teruel" se hacen con leche de oveja y de cabra, cada una por separado, sin mezclarse.

Así encontrarás el queso de leche de oveja o el queso de leche de cabra.

Etiquetas de Queso de Teruel de oveja (curado y semicurado) y de cabra (curado)

AHORA TE VAMOS A MOSTRAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN

TRATAMIENTO DE LA LECHE

La leche llega al obrador donde se elaboran los quesos. Antes se deja enfriar hasta los 3 o 4°C.
Proviene de animales bien alimentados y sanos para asegurar la mayor calidad cuando comas queso de Teruel.

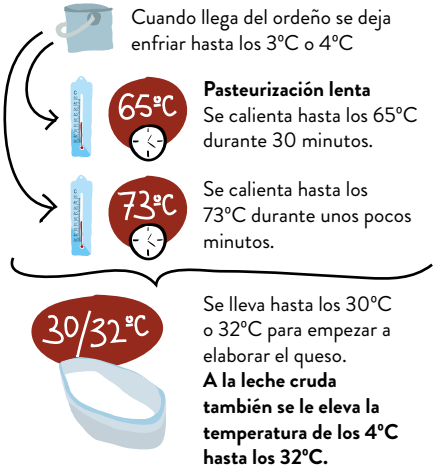
Esta leche puede ser tratada de dos maneras:

Si se pasteuriza, es decir, si se somete a grandes temperaturas para eliminar bacterias y gérmenes, el queso resultante será "queso de leche pasteurizada".

Si no se le hace nada a esa leche, se conocerá como "queso de leche cruda". Así el queso conservará todo su sabor, grasa y calcio. Esta es la manera con la que se hace el queso de la marca "Queso de Teruel".

En cualquier caso, **la leche se filtra** para quitarle todas las impurezas que pudiera llevar.

CÓMO SE PASTEURIZA LA LECHE



COAGULACIÓN

Se vierte la leche filtrada en una cuba de elaboración y se pone a una temperatura de unos 32°C. También se le añaden fermentos lácticos o coagulantes llamados **cuajo**.

Después de este proceso, la leche pasa de un estado líquido a sólido, y pasa a denominarse **"cuajada"**.

TIPOS DE CUAJO

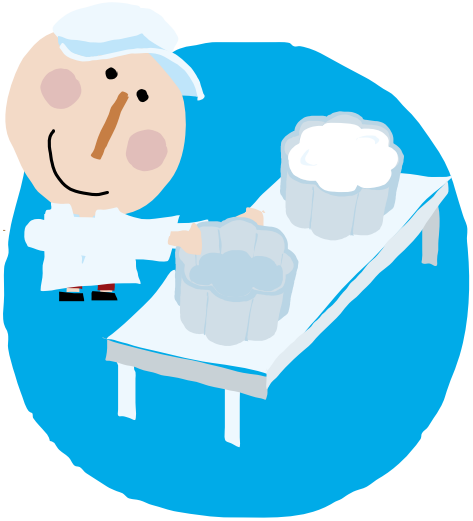
Además del cuajo animal, también existe el cuajo de origen vegetal.
Una de las plantas que se usa es la que llamamos "flor de cardo" (*Cynara cardunculus sp*).

CORTE DE LA CUAJADA Y SU DESUERADO

Cuando se comprueba que la cuajada tiene la consistencia y textura adecuada, se corta con las **liras**.

Las liras son un instrumento que tiene unos hilos paralelos entre si y están muy tensos.

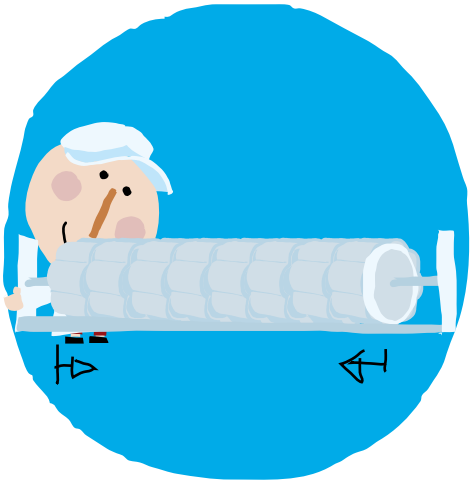
Con este proceso, más la agitación de la masa y una subida de la temperatura, **se expulsa el suero y se compacta la cuajada**.



MOLDEO EN MOLDES

La cuajada resultante del paso anterior **se mete en moldes**. Estos moldes antiguamente podían ser de madera o esparto, y actualmente de acero inoxidable o plástico alimenticio. Para facilitar el desuerado, **la masa se introduce envuelta en un paño**, o en la actualidad también existen moldes **microperforados** para evitar el uso de estos paños.

El molde con el que se elaboran nuestros quesos tiene una forma característica en forma de flor de 8 pétalos o de estrella de ocho puntas redondeadas.



PRENSADO DE LOS MOLDES

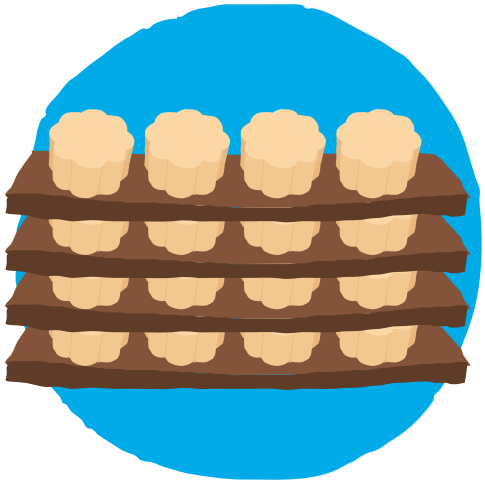
Después de llenados, los moldes pasan a una prensa que hace que se elimine el suero y el aire contenidos en la cuajada. Así **el queso quedará compactado**.

El tiempo y presión de los moldes dependerá del tipo de queso que se esté elaborando.

SALADO

Al queso ya formado se le recubre de sal. **Es muy importante** esta fase para evitar el crecimiento de microorganismos que no se desean, para el desuerado de la cuajada, para curar la corteza y para potenciar el sabor.

Se salan en seco (que consiste en recubrir la superficie del queso en sal) **o por inmersión** (bañar las piezas de queso en agua con sal) que es la más habitual.



MADURACIÓN

Llegamos al final de este recorrido en el que hemos aprendido cómo se elabora el queso de Teruel. La última fase es la maduración de cada una de las piezas de queso. Esta etapa es muy importante porque determinará factores importantísimos del producto como son el sabor, aroma, aspecto, textura o consistencia.

VOLTEO

Durante esta fase, los quesos se voltean uno a uno para conseguir una forma uniforme además de asegurar un correcto secado y formación de la corteza.

©Ranzo

CÓMO SE COME
EL QUESO DE TERUEL

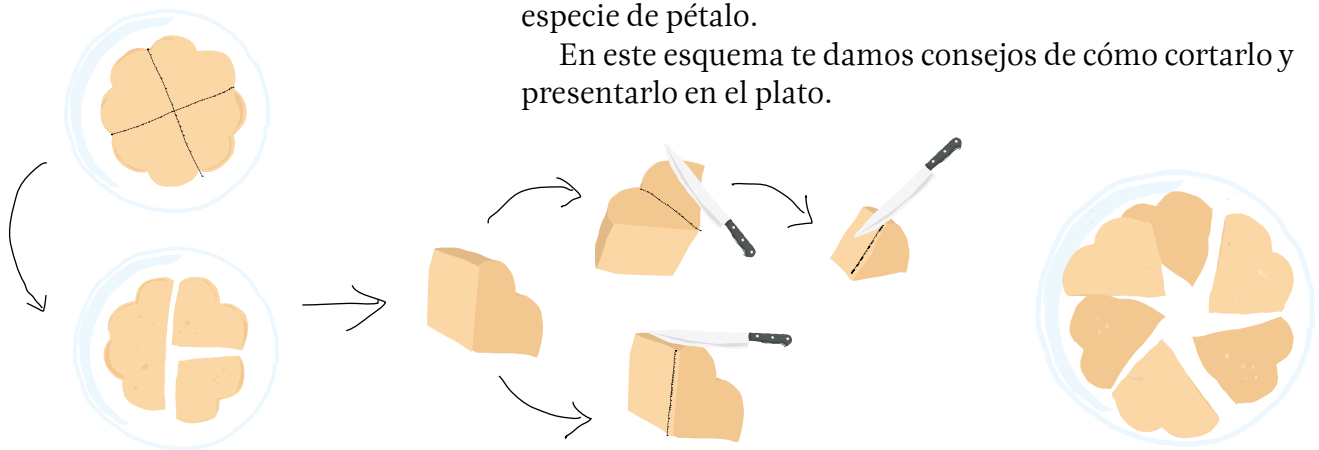
El queso de Teruel está tan bueno que para comértelo no tienes más que metértelo en la boca... pero fuera de bromas y aprovechando la lectura de este libro vamos a darte unos buenos consejos para disfrutarlo al máximo.

Primero vamos a ver cómo se debe cortar.

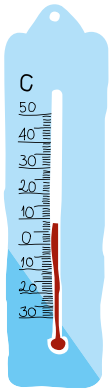
Como ya sabes, nuestros quesos tienen una forma muy característica en forma de flor de 8 pétalos. De esta forma inicial verás que se pueden sacar unas piezas más pequeñas llamadas cuñas.

Si se corta en cuatro partes, del queso saldrán cuñas con forma de corazón. Si se corta en ocho cada cuña será una especie de pétalo.

En este esquema te damos consejos de cómo cortarlo y presentarlo en el plato.



CÓMO SE CONSERVA



Es importante conservar el queso de manera adecuada para que no pierda sus propiedades. Aquí te vamos a dar una serie de consejos para conseguirlo:

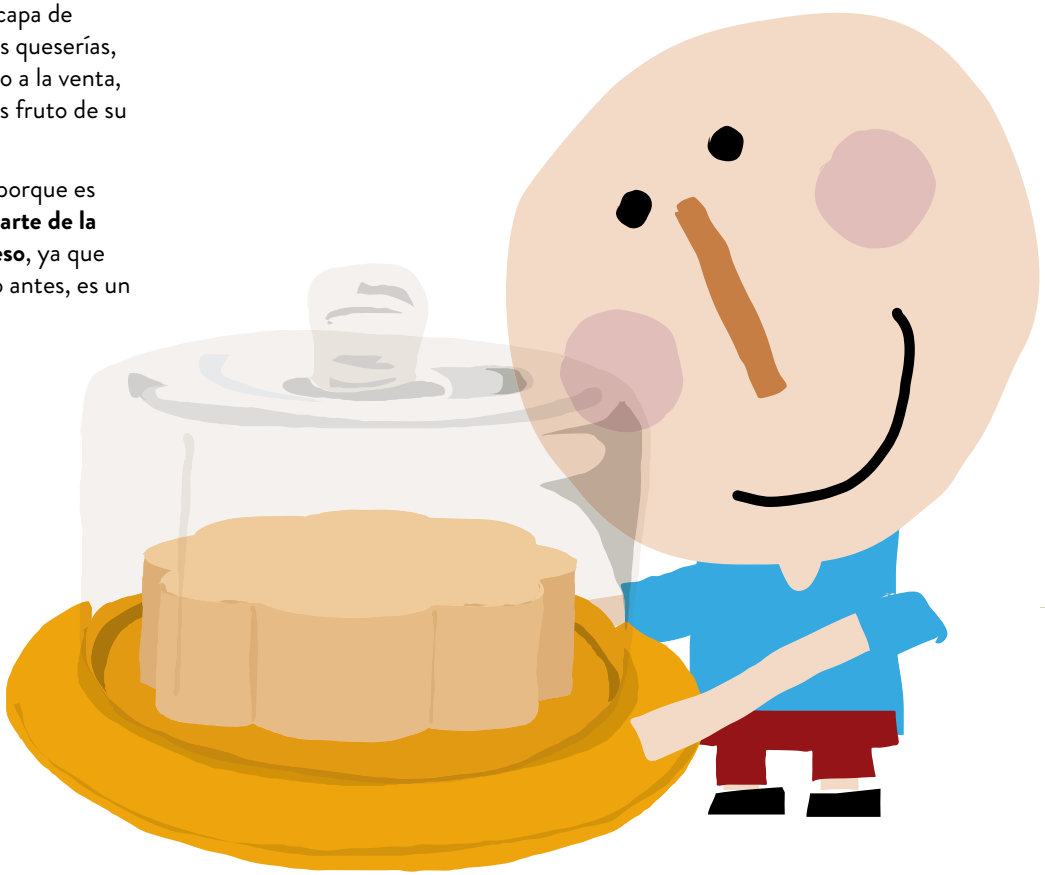
Los quesos con corteza (curados y semicurados) se deben conservar a temperaturas entre los 8°C y los 12°C. Y los quesos de pasta blanda (frescos) entre los 4°C y los 8°C.

Si los conservamos en el frigorífico es mejor colocarlos en el cajón de la verdura, ya que es la parte menos fría de la nevera.

El queso es un producto vivo y por este motivo tiene que "respirar". Si necesitamos envolverlo para consumirlo fuera de casa, se puede utilizar su envoltorio original, papel film o papel de aluminio. Incluso se puede meter dentro de un recipiente tipo táperes teniendo cuidado de que el queso fermente por la falta de oxígeno.
En casa lo podemos mantener cortando la pieza por la mitad, y colocándola "boca abajo" sobre una bandeja que lleve unas gotitas de aceite.

Es normal que si un queso está durante mucho tiempo sin consumirse, acabe mostrando una pequeña capa de moho. Incluso en nuestras queserías, antes de poner cada queso a la venta, retiramos esa capa, que es fruto de su maduración.

Así que **no te preocupes** porque es algo normal, **que forma parte de la naturaleza propia del queso**, ya que como te hemos enseñado antes, es un "producto vivo".



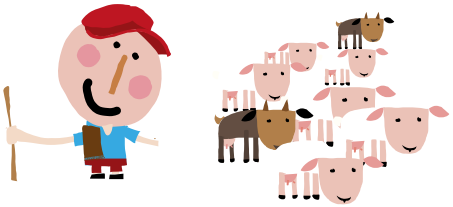
El lugar más apropiado para guardar el queso es la quesera.

Recomendamos las de **cerámica** o similar, que lleve unos **agujeros** para que el queso respire y que la superficie en la que se coloca la pieza **no sea de madera**. Así evitaremos que la madera se impregne con el propio queso y que acabe oliendo mal.

El tiempo de conservación depende del tipo de queso. Los frescos no se deben conservar más de 15 o 20 días. Los quesos semicurados y curados pueden conservarse durante meses.

Cuando vayas a consumirlo antes debe "atemperarse" para que esté en su estado óptimo. La temperatura ideal es de unos 20°C.

EL QUESO DE TERUEL CONTRA LA DESPOBLACIÓN



Además de las queserías en las que se elabora el queso, la Asociación cuenta con ganaderías de las que se obtiene la leche para elaborar nuestros productos.

Estos ganaderos asociados son:

PROMOCIONES GANADERAS TUROLENSES S.A. (Teruel)

ARCO S.C. (Cuevas de Almudén)

AGUILAR DEL ALFAMBRA S.Coop. (Aguilar del Alfambra)

JERÓNIMO FERRER SORRIBAS (Mirambel)

HNOS. NICOLÁS SORIANO (Rodenas)

HNOS. IGADO ORCAL SAT6506 (Samper de Calanda)

Queso de Teruel **no sólo es un alimento, es también un recurso que crea trabajo en los pueblos y asienta población para luchar contra la despoblación.**

La despoblación es un problema que está haciendo que muchos pueblos desaparezcan.

La marca ***Queso de Teruel*** está compuesta por seis empresas que elaboran sus quesos en diferentes lugares de la provincia de Teruel: **Albarracín, Aguilar del Alfambra, Mezquita de Jarque, Rodenas, Samper de Calanda y Tronchón**.

Todas estas empresas están ubicadas en pueblos pequeños y gracias a su existencia han creado puestos de trabajo, principalmente femenino, para **darles vida**.

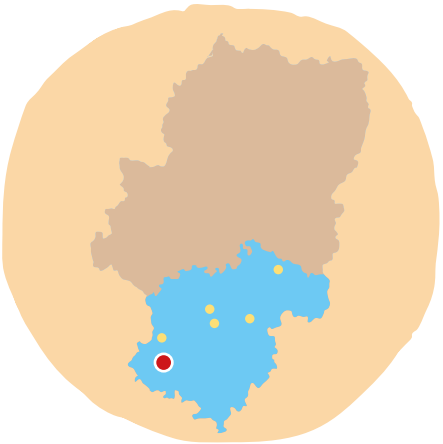
QUESOS SIERRA DE ALBARRACÍN

Quesos Sierra de Albarracín®

Contacto:
Pol. Los Rubiales
44100 Albarracín (Teruel)
Tel. 978 710 323
info@quesodealbarracin.es
www.quesodealbarracin.es

Queso Artesano de Teruel SL comenzó su actividad como elaboradora y comercializadora de quesos artesanos de oveja en 2006. Los propietarios de esta empresa forman parte de una familia que lleva actualmente más de 50 años dedicándose a la alimentación del ganado. Debido a la estrecha relación que guardaban con el mundo de la ganadería y los amplios conocimientos que de él tenían, decidieron lanzarse a la aventura de fabricar queso. El ser propietarios directos de todos los elementos que componen la cadena de producción (explotación de ovejas lecheras, alimentación, quesería) les ha proporcionado una capacidad de control que ha resultado clave a la hora de alcanzar su éxito.

Ubicar la quesería en **Albarracín** suponía la posibilidad de explotar el potencial turístico de la zona, que compensa con creces



Empresa: Queso Artesano de Teruel SL

Nombre comercial: Quesería Sierra de Albarracín / Quesos Sierra de Albarracín

Población: Albarracín (Teruel)

FUTURO

La quesería afronta el futuro de una forma proactiva y con ansia de superación. **Experimentar e iniciar nuevos proyectos forma parte de su esencia.** En la actualidad, está tejiendo un proyecto que combina **quesos y trufas** de la zona y que ofrece múltiples formas de desarrollo. No concibe un futuro estancado, seguir creciendo como empresa es una de sus principales metas, lo cual no quiere decir que se pretenda ampliar la capacidad de producción. La idea es trabajar en la protección y mejora del producto y su exclusividad, que ya cuentan con un prestigio y una reputación en el mercado, mientras se buscan nuevos caminos por los que avanzar.

las dificultades que puede encontrar una empresa al localizarse en un área rural en despoblación y con difíciles comunicaciones. Al mismo tiempo, la empresa también revierte en el entorno creando oportunidades de empleo de calidad para las personas de la zona, muy escasas en una población dedicada casi en su totalidad a la hostelería.

Queso Artesano de Teruel SL comercializa sus productos bajo la marca **"Quesos Sierra de Albarracín"**, aunque es una empresa relativamente joven, ya que sólo tiene poco más de 10 años de existencia, se puede decir que ha tenido una trayectoria destacable, ya que sus productos tienen ya un reconocido prestigio a nivel nacional e internacional.

Desde el año 2010 han sido galardonados con **más de 30 medallas en los "World Cheese Awards"**, los más prestigiosos premios a nivel mundial del sector quesero, llegando a ser **la quesería española con más número de galardones obtenidos en su edición de 2016**.

Su participación en otros certámenes autonómicos, también la convierten en la quesería más premiada de Aragón. Los quesos ***Sierra de Albarracín***, han logrado el título de **"Mejor queso de Aragón"** en múltiples ediciones de la Feria de Biescas, el acontecimiento más destacado del sector quesero de nuestra Comunidad Autónoma.

Desde el año 2009 **realiza exportaciones a países como Japón (principal cliente en el exterior), Qatar, Reino Unido y Holanda.**

En un intento de superación y diferenciación, se llevó a cabo la construcción y puesta en marcha de una cava de afinado de quesos, ***"La Cava de Mía"***, que se inauguró en 2016. Todo parte de un complejo proyecto que consiste en crear un lugar para el queso, donde puede madurar de la misma forma que lo ha hecho desde tiempos inmemoriales, en contacto con la naturaleza y los materiales que de ella se extraen. Bajo estas premisas ***La Cava de Mía*** es un espacio singular cuya arquitectura representa la de una cueva, pero en la que la temperatura, humedad y aireación pueden ser controladas, favoreciendo así una flora única y específica en el queso. **La primera cava de afinado de España, única en su género,** donde esta quesería elabora un producto absolutamente genuino y exclusivo.

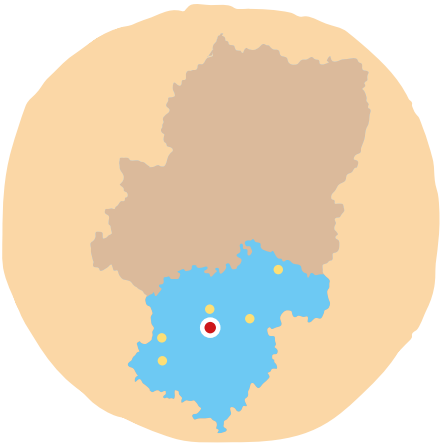
QUESOS HONTANAR

Existen muchas formas de contar esta historia. Nosotros seguiremos una muy improbable. Su inicio nos lleva al 26 de noviembre de 1444, ese día, el vecino de Aguilar Johan Capiella cruzaba la frontera del reino de Aragón por la aduana de Barracas de los Jaqueses. Entre su mercancía, esparto, cribones y queso. Fue una de tantas veces que debió hacerlo, pero por muy cotidiano que fuera aquel hecho, no deja de ser significativo.

Aguilar del Alfambra se extiende entre la sierra del Pobo y el alto valle que abre el río Alfambra en el corazón de las serranías de Teruel. Generaciones de labradores moldearon con sus rebaños, cultivos y arboledas los montes y llanos que hoy vemos. **Los pastizales aromáticos, las dehesas de chopos cabeceros, los huertos cerrados con muros de piedra seca, los prados y los secanos, fueron el sustento de sus casas y de su ganado para producir cereal, hierba, leña, carne, lana... y también queso.**

Hontanar

Contacto:
Camino La Solana s/n
44156 Aguilar del Alfambra (Teruel)
Tel. 978 77 10 62
quesoshontanar@gmail.com
www.quesoshontanar.com



Empresa: Soc. Coop. Aguilar Nueva Visión

Nombre comercial: Quesos Hontanar / Quesos El Solanar / El Toro Medieval

Población: Aguilar del Alfambra (Teruel)

FUTURO

Si las raíces importan en un producto artesanal como el nuestro, no tendrían sentido si no es para encarar el futuro. Actualmente Quesos Hontanar comprende dos cooperativas, una para criar ganado y otra que se encarga de la transformación de su leche en la quesería, y que dan trabajo a 10 personas. Como tenemos nuestra propia cabaña de ganado controlamos en todo momento la calidad de la leche y, con ello, la calidad del queso, lo que se demuestra en que la marca y el nombre de Aguilar del Alfambra se reconozcan más allá de nuestra provincia. Por eso, aspiramos a seguir creando riqueza en nuestro pueblo consiguiendo productos de gran calidad que sorprendan a un público más diverso.

Un hontanar es un lugar de manantiales. En Aguilar, la fuente del Hontanar brota en una pequeña hondonada. Siempre fue una zona de dehesas y prados, una de las más importantes en un pueblo con una larga tradición ganadera. Hoy, a la sombra de la pinada y con vistas a los cabeceros que jalonan el barranco de Gascón, da nombre a nuestros quesos, su agua sigue siendo apreciada por ovejas y corderos, y refresca a los caminantes de paso al Collado.

Como en tantos pueblos, todas estas tramas hoy apenas son murmullos de un pasado vivido durante siglos por vecindades implicadas. El éxodo rural, la despoblación actual, es una realidad implacable y la amenaza de un futuro desvencijado. Sin embargo, todos estos ecos son los que nos llevan a la trama principal de esta historia. La de aguilaranos e hijos del pueblo indispuestos con la resignación.

Quesos Hontanar nació en 2000 porque cuarenta personas bien distintas entre sí estaban comprometidas con su pueblo. Un cariño que se expresa en la propia actividad, la ganadería y la elaboración de queso, con raíces en el territorio. Un obrador en el que se hacen quesos de leche pasteurizada y de leche cruda de oveja y de cabra, con distintas maduraciones, y con variedades que son también el reflejo de los mejores productos de estas sierras, queso de romero, azafrán y de trufa negra de Teruel.

Si uno mira las etiquetas de Quesos Hontanar seguramente pueda apreciar las tramas de esta historia. Los muros de piedra seca, el sonido del agua en la fuente o las choperas centenarias por entre las que pastaban, y pastan, los rebaños. Imágenes significativas de un paisaje y de un pasado. De alguna manera en estos quesos, en lo que tienen de implicación y estima, está todo lo que hizo de Aguilar un pueblo vivido y en los que, quizá, Johan Capiella, aún podría reconocerse.

QUESOS ARTESANOS LA VAL

Contacto:
Polígono Los Planos s/n
44169 Mezquita de Jarque (Teruel)
Tel. 978 776 113
quesoslavalinfo@gmail.com
www.quesoslaval.tienda

Es una empresa creada en el año 2002 en la **Sierra de Camarillas** con el fin de elaborar un producto totalmente artesanal, en el que se integra la totalidad del proceso de fabricación, desde la selección de la oveja óptima hasta la fabricación del producto final.

Nuestra fábrica se encuentra ubicada en Mezquita de Jarque (Teruel).

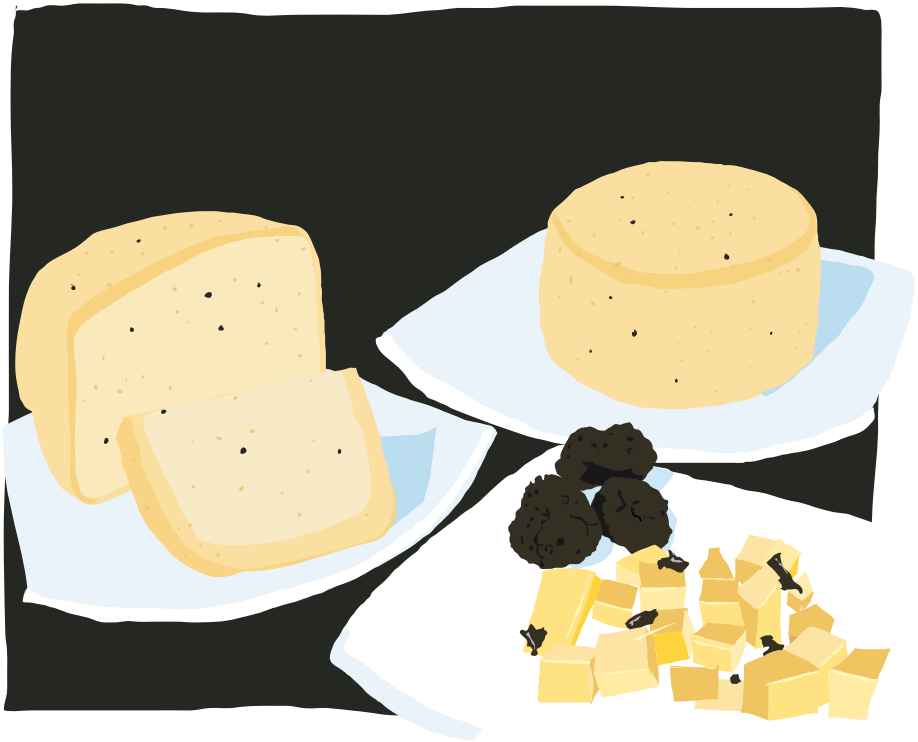
Comenzamos con la fabricación de quesos con leche de nuestra propia ganadería, y en la actualidad recibimos suministro de otras ganaderías de la zona.

Nuestro queso fabricado con leche cruda es exquisito, ya que no se han alterado ni su sabor ni sus propiedades por la acción del pasteurizado (calentar la leche hasta los 72°C) con lo que se mantienen su sabor, aroma y textura tradicional, siendo por este

Empresa: Quesos Artesanos La Val SC

Nombre comercial: Quesos La Val

Población: Mezquita de Jarque (Teruel)



FUTURO

Nuestro objetivo es mantener la misma calidad de nuestros quesos y ofrecer un producto totalmente artesanal.

motivo tan apreciado, pudiéndose consumir sin ningún problema ya que el periodo de maduración o curación es superior a los 60 días.

En las cámaras de maduración controlamos la temperatura y humedad, donde practicamos los volteos y limpieza necesarios hasta adquirir las características que hacen que nuestros quesos sean inconfundibles.

Combinando todo ello hemos conseguido una gran gama de productos que, además de su gran calidad, satisfacen todos los paladares.

Quesos semicurados para saborear a cualquier hora, quesos curados con su aroma y buqué característicos y quesos al romero, pimienta negra, pimentón picante, finas hierbas, trufa negra, paté de trufa negra para los que gusten de los diferentes sabores. Todos ellos elaborados con leche cruda de oveja de la mejor calidad.

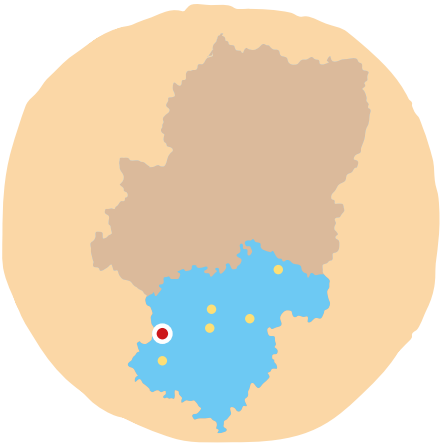
QUESO DE OVEJA DE RODENAS EL ALJIBE

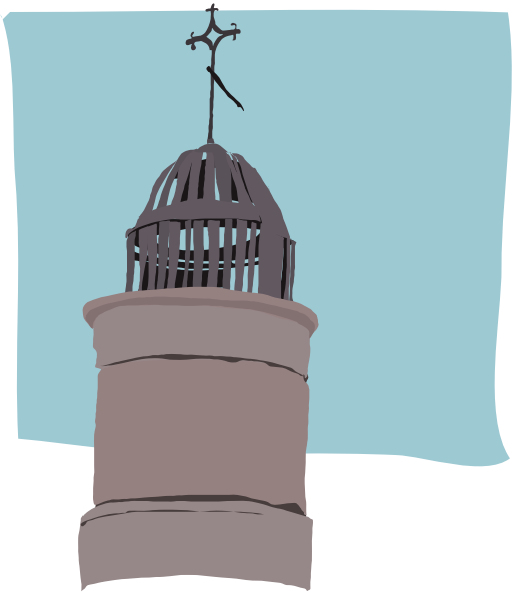
QUESO DE OVEJA
de Rodenas

Contacto:
C/. Las Eras S/N
44310 Rodenas (Teruel)
Tel. 978 70 11 97 / 606 46 37 39
roquete9@yahoo.es

El comienzo de nuestra historia se remonta al año 2004 y parte de la idea de que **teníamos ovejas produciendo leche en Rodenas**, y entendimos que con un esfuerzo, tanto en trabajo como económico, nosotros mismos **podíamos hacer el queso**. Históricamente siempre se había hecho queso en el pueblo para el consumo propio y teníamos la base de ese producto artesano. Planteamos la posibilidad de hacer la fábrica en Teruel, pero **quisimos quedarnos en el pueblo para apostar por su futuro y existencia**.

Esto supuso, y supone, además de encontrarnos con las dificultades propias de una empresa, encontrarnos también con otras añadidas tales como trabajar en un medio en el que no se tiene la mayoría de los servicios ni demasiada ayuda de las instituciones.





Empresa: Queso Artesano El Rodeno SL

Nombre comercial: Quesos El Aljibe

Población: Rodenas (Teruel)

Nuestra producción va dirigida a las redes de distribución y superficies de mercados como el valenciano, catalán, madrileño y por supuesto el aragonés, sin olvidarnos de la posibilidad de exportar.

Nuestro queso está elaborado de forma artesanal, intentando recuperar las tradiciones de nuestros abuelos, los cuales **elaboraban un queso riquísimo puro de oveja para su propia alimentación**.

Hemos logrado hacer lo mismo pero con los medios técnicos que la actualidad nos ofrece. Así hemos recuperado lo que durante tantos años ha sido una forma de alimentarse para nuestros antepasados en la Sierra de Albarracín y ponerlo en el mercado.

La leche procede de nuestra propia explotación. Fresca, pura, natural, intacta y viva, posee una excepcional microflora natural propia y exclusiva de nuestro sano Medio Ambiente y de nuestras tierras de la Sierra de Albarracín. Además de la altitud (de más de 1.350 m.) que favorece que estén presentes y participen en el proceso de coagulación, fermentación y maduración todos los componentes para lograr en el producto final: **un gran queso con todos sus aromas y sabores con garantía para el consumidor.**

FUTURO

Nuestra mayor ilusión es seguir consolidando nuestro queso para que sea reconocido por el consumidor por sus cualidades, **encontrando el equilibrio entre los kilos producidos y su calidad.** Además nuestro proyecto tiene **muchísima importancia de carácter social** en el pueblo, ya que tanto la ganadería con tres trabajadores, como la fábrica con cuatro (y dos más en un futuro) son las únicas empresas que en Rodenas utilizan mano de obra exterior en sus explotaciones.

SARDÓN QUESOS ARTESANOS

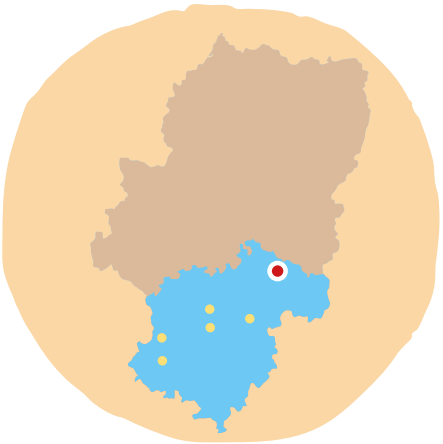
Quesos Sardón es una empresa familiar que nació en 1987 con el objetivo de crear una actividad económica que nos permitiera, transformado la materia prima que había en la comarca, asentar nuestra vida en nuestro pueblo, Samper de Calanda.

Samper de Calanda en un pueblo del Bajo Aragón (histórico) turolense, aunque actualmente pertenece a la comarca del Bajo Martín.

En su extenso término municipal podemos diferenciar una importante huerta, regada por el río Martín que ha sido su principal riqueza, y un secano de indudable interés económico, etnológico, paisajístico y ecológico. **El Sardón es uno de esos parajes en los que conviven los cultivos de secano con el monte bajo y el pinar autóctono; allí iniciamos una actividad ganadera, y del Sardón tomamos el nombre para nuestros quesos.**

Sardón
QUESOS
Artesanos

Contacto:
Camino Escuela s/n
Samper de Calanda (Teruel)
Tel. 978 82 25 15
sardon@quesossardon.com
www.quesossardon.com



Empresa: Quesos Sardón SL

Nombre comercial: Sardón Quesos Artesanos

Población: Samper de Calanda (Teruel)

FUTURO

Los quesos Sardón son el resultado de la selección de las **mejores materias primas y una elaboración artesana tradicional.**
Así lo hemos hecho siempre y así queremos afrontar nuestro futuro.
Y hacerlo desde nuestro pueblo, Samper de Calanda, para seguir desarrollando nuestro territorio.

QUESEROS ARTESANOS DE TRONCHÓN

En 1988 con la ilusión de vivir donde habíamos nacido, dos jóvenes, María Pilar y Carlos, nos pusimos a pensar en qué podíamos hacer para poder trabajar y no marcharnos de nuestro pueblo Tronchón (Teruel).

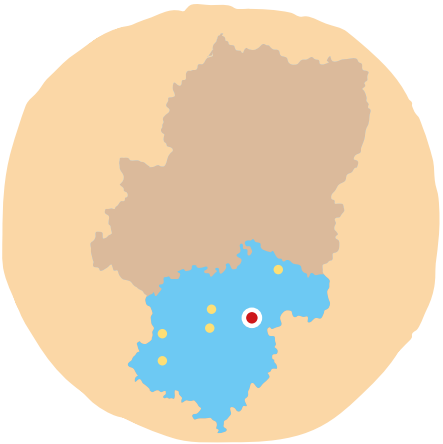
Se nos ocurrió montar una pequeña quesería, dado que vivíamos en un pueblo donde su queso tenía fama y nadie lo fabricaba para su comercialización. Incluso estaba a punto de desaparecer fruto de la despoblación.

Empezamos a comprar prensas, cámaras, moldes... y a hacer las obras en los bajos de donde vivíamos. Dos años más tarde, y después de muchas pruebas y fracasos, empezamos a comercializar algunos quesos en producciones muy pequeñas.

Hoy en día, en nuestra quesería familiar elaboramos como antaño el afamado **queso de Tronchón** basándonos en la confianza

Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Contacto:
Ctra. Villarluengo, s/n
44141 Tronchón (Teruel)
Tel. y Fax 964 178 459
quesodetronchon@gmail.com
www.quesosdetronchon.es



Empresa: Queseros Artesanos de Tronchón SL

Nombre comercial: Queso de Tronchón

Población: Tronchón (Teruel)

a la calidad de este producto y respetando paso a paso todo el proceso. Solo hemos introducido cambios en los materiales del equipo de elaboración. Así, las ancillas (moldes) de madera se sustituyeron por higiénicos moldes de plástico y el prensado a mano por prensas hidráulicas.

Pero los ingredientes continúan siendo los mismos. Leche de cabra u oveja cruda perfectamente controlada, que tan solo necesita cuajo y sal y un tiempo de curación. La leche no sufre tratamientos térmicos elevados, permaneciendo así la flora local intacta para dotar al queso de su particular e intenso sabor y aroma, así como un buen boqué y retrogusto.

El queso de Tronchón, tiene forma cilíndrica ligeramente abombado en el centro y presenta en sus bases unas concavidades en forma de cráter de volcán que lo identifican fácilmente.

No es posible fijar la fecha en la que comenzó a fabricarse el queso de Tronchón, pero sabemos que ya en el año 1615 era célebre en toda España por aparecer nombrado en la segunda parte de ***El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha***. Esto nos afirma que **Don Miguel de Cervantes** era conocedor del queso de Tronchón, lo había comido y le gustaba de forma especial. Esto nos hace pensar que si el queso de Tronchón era ya célebre en el año 1615, dado lo despacio que en aquella época viajaban fama y noticias, hay que suponerle ya celebridad al menos cien años antes.

FUTURO

Manteniendo la esencia del queso Tronchón, queremos hacer todo lo que esté en nuestras manos para luchar contra la despoblación en estas zonas tan bonitas, pero tan deprimidas.

"Y yo voy ahora a Barcelona a llevar un pliego de cartas al virrey, que le envía mi amo. Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajetas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo. –Quiero el envite –dijo Sancho–, y échese el resto de la cortesía, y escancie el buen Tosillos, a despecho y pesar de cuantos encantadores hay en las Indias. –En fin –dijo don Quijote–, tú eres, Sancho, el mayor glotón del mundo, y el mayor ignorante de la tierra, pues, no te persuades que este correo es encantado, y este Tosillos contrahecho. Quédate con él, y hártate; que yo me iré adelante poco a poco, esperándote a que vengas. Rióse el lacayo, desenvainó su calabaza, desalforjó sus rajas, y sacando un panecillo, él y Sancho se sentaron sobre la yerba verde, y en buena paz y compaña despabilaron y dieron fondo con todo el repuesto de las alforjas, con tan buenos alientos, que lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso."

Miguel de Cervantes
Don Quijote de la Mancha -Segunda parte- Capítulo LXVI

ACTIVIDADES

CONTESTA A ESTAS PREGUNTAS TIPO TEST

ANOTA AQUÍ EL NÚMERO DE RESPUESTAS ACERTADAS (CADA ACIERTO ES UN PUNTO): ☐

1. Cómo se llama el pastor protagonista de la leyenda sobre la aparición del queso:
   ☐ Panamá ☐ Kaká ☐ Kanama ☐ Marakaná

2. En qué país se construyó la primera fábrica para hacer queso:
   ☐ España ☐ Suiza ☐ Noruega ☐ Narnia

3. El queso es rico en:
   ☐ Voltios ☐ Azúcar ☐ Calcio ☐ Euros

4. Queso de Teruel tiene una forma de:
   ☐ Flor ☐ Cono ☐ Cubo ☐ Esfera

5. El queso que produce la ***Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso de Teruel*** se elabora con leche:
   ☐ Pasteurizada ☐ Semidesnatada ☐ Cruda ☐ De soja

6. El último paso del proceso de elaboración del queso es:
   ☐ Prensado ☐ Diseño ☐ Moldeo ☐ Maduración

7. Formas en las que se queda una pieza de Queso de Teruel cuando la cortas en 4 partes iguales:
   ☐ 4 Flores ☐ 4 Corazones ☐ 4 Círculos ☐ 4 Cuadrados

8. Los quesos semicurados y curados se conservan:
   ☐ Unos pocos días ☐ 2 Semanas ☐ Apenas unas horas ☐ Varios meses

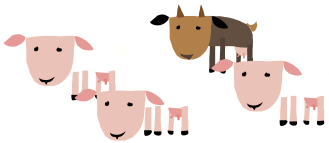
9. El cuajo es un ingrediente del queso y proviene de:
   ☐ Animales y plantas ☐ Animales y minería ☐ Solo las plantas ☐ Del mar

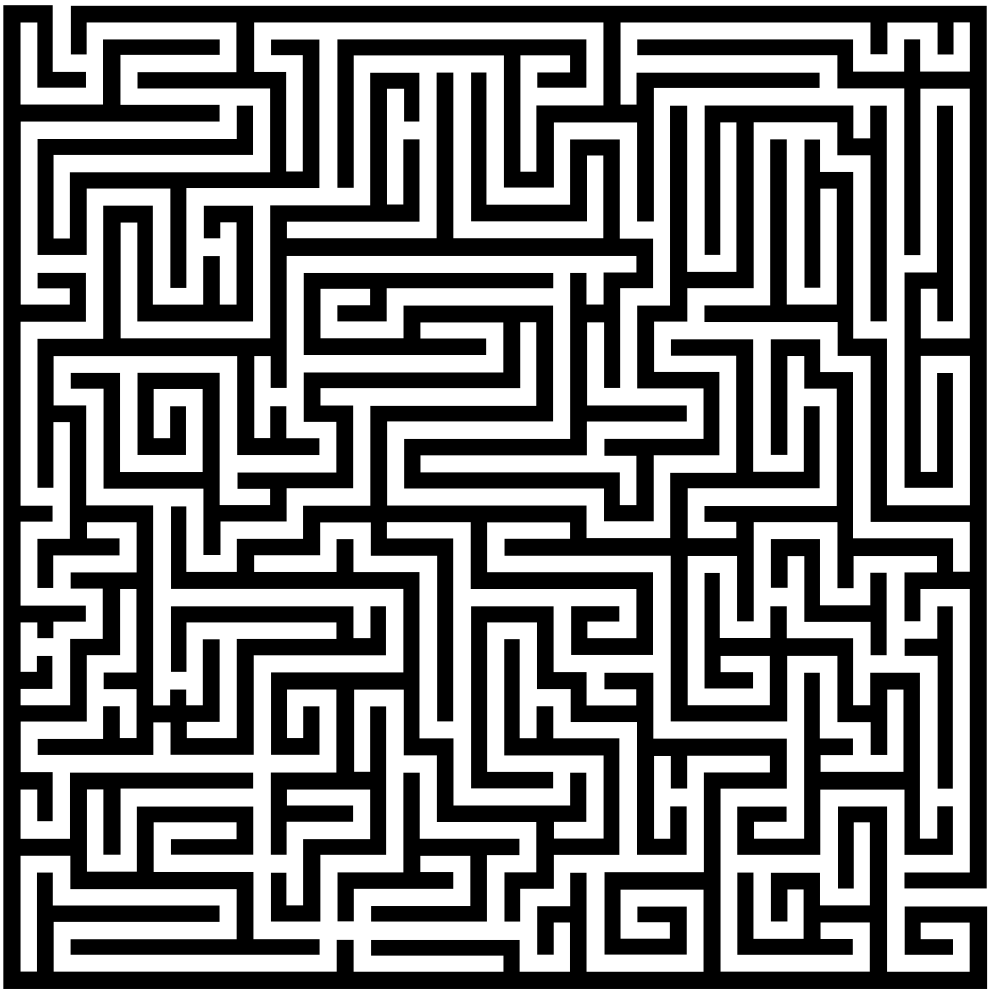
10. El queso con una curación corta de 15 a 30 días se denomina:
    ☐ Helado ☐ Fresco ☐ Semicurado ☐ No existe ese tipo de queso

ACTIVIDADES

LABERINTO

AYUDA AL PASTOR A LLEGAR HASTA EL REBAÑO (SI LO LOGRAS, APUNTA 2 PUNTOS):





ACTIVIDADES

DIBUJA LA FORMA DEL MOLDE CON EL QUE SE ELABORAN LOS QUESOS QUE COMERCIALIZA LA ASOCIACIÓN TUROLENSE DE PRODUCTORES DE LECHE Y QUESO DE TERUEL (SI LO LOGRAS, APUNTA 5 PUNTOS)

ACTIVIDADES

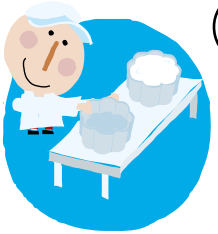
VAMOS A JUGAR A SER MAESTROS ARTESANOS Y A ELABORAR QUESO.

ANOTA AL LADO DE CADA DIBUJO LA FASE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO.
(CADA ACIERTO ES UN PUNTO):

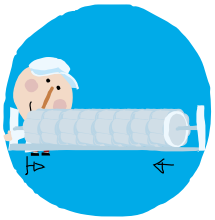
1

2

3

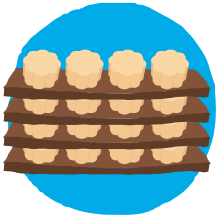


4

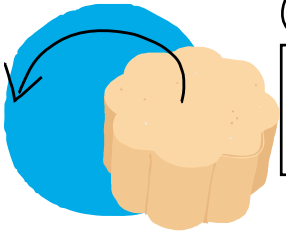


5

6



7



8

Contabiliza los puntos obtenidos en estas actividades. Si has conseguido entre 20 y 25 **eres un auténtico quesero** ¡enhorabuena!

ÍNDICE

6 Historia del queso
12 El queso y la salud
16 El Queso de Teruel
18 Cómo se hace el queso de Teruel
24 Cómo se come el Queso de Teruel
26 Cómo se conserva el queso
28 El Queso de Teruel contra la despoblación
30 Listado de empresas de la *Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel* (por orden alfabético)

Queso Artesano de Teruel

Quesos Hontanar

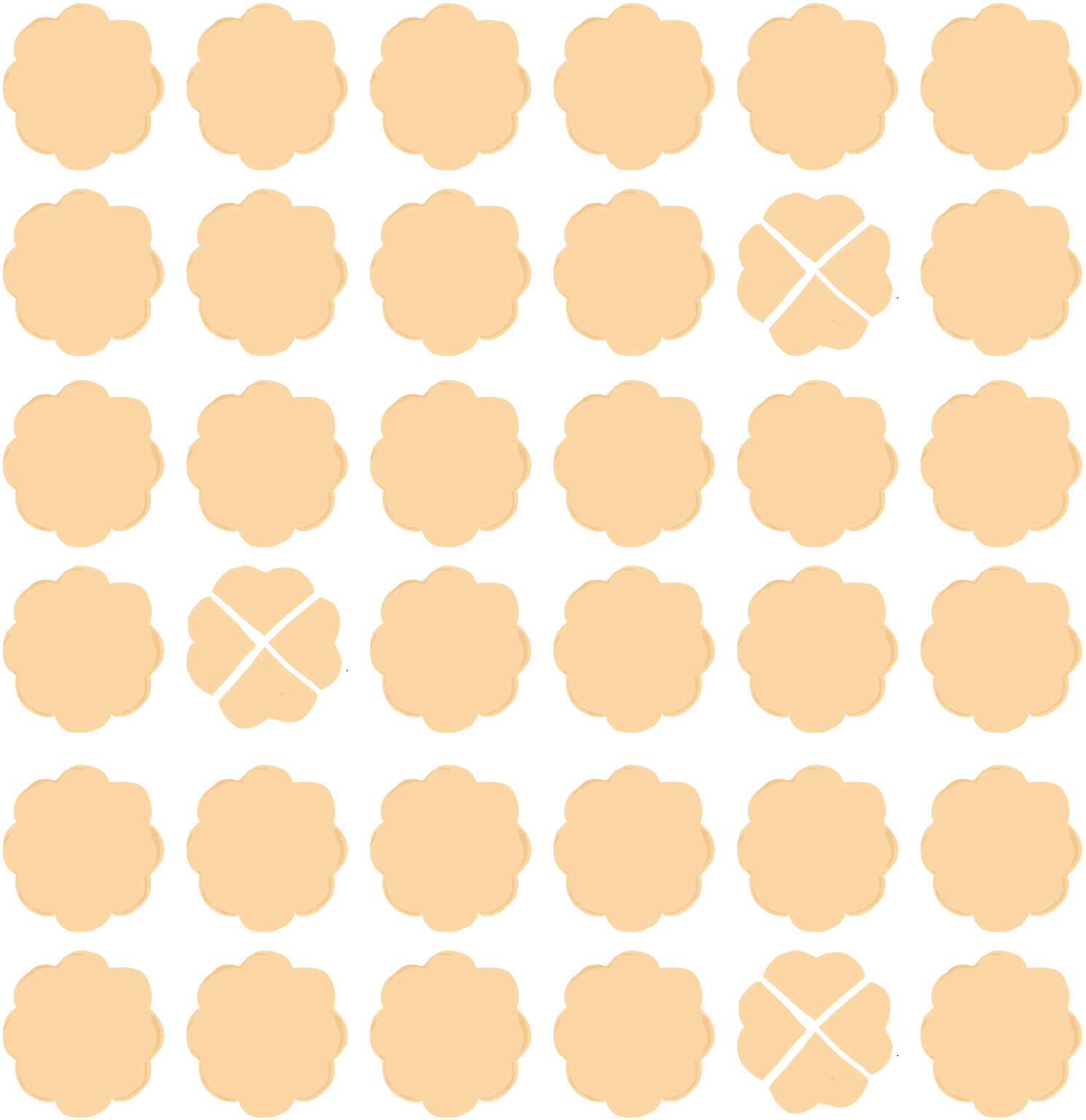
Quesos Artesanos La Val

Queso de oveja de Rodenas

Sardón Quesos Artesanos

Queseros Artesanos de Tronchón

42 Actividades



YO ♥ QUESO DE TERUEL

www.quesodeteruel.com

Productores de Leche y Queso de Teruel

Diputación de Teruel