

QUESOS ITALIANOS

por, Alessandro Picone

El queso, según la definición legislativa, es el “producto que se obtiene de la leche entera, parcial o totalmente descremada, o de la crema de leche de cualquier animal como resultado de la coagulación ácida o enzimática del caseinógeno”.

Italia se puede dividir en tres partes en cuanto al mundo de los quesos. No es la clásica división Norte-Centro-Sur, sino en función de la orografía, fauna lechera, alimentación de los animales, tipología de los quesos.

ITALIA DEL NORTE

El Norte abarca la zona comprendida entre el arco alpino y las cordilleras de los Apeninos dividen Emilia Romagna de Marche, de Toscana y Liguria de Toscana.

Dentro de esta división tenemos dos zonas: la llanura Padana y el territorio montañoso de Prealpes y Alpes, con diversidad morfológica, hídrica, de vegetación y también social.

Los habitantes han dependido de los animales desde hace siglos para su supervivencia. En los veranos llevan al libre pastoreo los animales a terrenos más elevados ya que es más fresco que los valles y se tiene mucha vegetación. En el invierno alojan los animales en establos y los alimentan con forraje.

La actividad quesera encuentra condiciones ideales: alimento para los animales, lugares idóneos para la conservación (cuevas, cavas, sótanos), por ende, la posibilidad de tener alimentos en el invierno.

El enfoque fue hacia la utilización de leche vacuna, el perfeccionamiento de las técnicas de producción de quesos con leche semidescremada, ya que la crema se utilizaba para producir mantequilla, ingrediente energético para los duros inviernos.

Los quesos frescos o con curado breve prácticamente no existían ya que no se contaba con la infraestructura para conservarlos. Los quesos que prevalecían eran los de montaña, de curado medio o largo, de tamaño medio, entre 3 a 20 kg.

Algunas zonas de Lombardia y Piemonte han sido ideales para la elaboración de quesos de pasta suave

y corteza lavada, condición que permite evitar la contaminación, un curado más corto o hacerlos azules.

Algunos de los quesos de la llanura Padana “nacieron” en las montañas y su producción se trasladó a la planicie, en estructuras más grandes y en condiciones más favorables para la cría y alimentación de los animales, el trabajo en las queserías, espacios más grandes, entre otros factores.

Las piezas llegan a pesar hasta 40 kg.

ITALIA CENTRAL

Las regiones incluidas en esta división son: Toscana, Lazio, Marche, Umbria, Abruzzo, Molise y Puglia, ya en la parte que realmente es península.

El territorio es principalmente de colinas y montañas (los Apeninos). Su clima se ve fuertemente influenciado por los mares Adriático y Tirreno, generando diferencias pluviométricas entre las costas y tierra adentro.

Esta zona se puede considerar el “territorio de las ovejas”. Anteriormente la trashumancia era una forma de vida: los rebaños se trasladaban durante la primavera, el verano y parte del invierno, para encontrar pastizales y así alimentarse, generalmente terminaban en las costas para pasar el invierno y alimentarse de forraje cosechado en el verano.

Aun hoy en día se realiza en algunas partes entre Toscana, Emilia Romagna Puglia y Abruzzo.

Los quesos “pecorino” (elaborados con leche de oveja) tienen una importancia relevante, aunque se tiene una utilización baja en comparación con la leche producida.

La producción es de gran calidad

ITALIA DEL SUR E ISLAS

En esta división se consideran Campania, Basilicata, Calabria, Sardegna y Sicilia.

Regiones en las que no podemos menospreciar las invasiones de griegos, árabes, españoles, turcos, nórdicos y otros pueblos que influyeron social y culturalmente. Mismas que tienen realmente un clima mediterráneo, con inviernos templados y veranos muy cálidos, teniendo una vegetación muy variada, sin embargo, en que los pastizales escasean. Las ovejas siguen siendo la predominante, aunque los bovinos tienen su relevancia.

Mientras que en el norte se elaboran quesos de dimensiones grandes, generalmente semigrasos, en el sur reina la cultura de la masa hilada, que es la tecnología de producción que, por sus características también de frescura, se aprecia más en un clima a veces muy caliente.

Las pastas hiladas y el Pecorino, quesos históricos tradicionales, se encuentran entre los más antiguos de Italia. Culturas muy diferentes que han dado lugar a quesos que, a pesar de ser conocidos por un origen unido por la misma leche, dan al consumidor aromas muy diferentes.

Si en las islas prevalece la cultura lechera de la leche de oveja, en Campania, Basilicata y Calabria triunfa la de la pasta hilada por dos razones. El búfalo, presente en Campania para el 60% del total nacional, y para la tradición transmitida dañejamiento natural.

Parece que en la antigüedad los queseros del sur habían aprendido a hacer quesos en el valle del Po. De regreso, basándose en sus intuiciones empezaron una producción exclusiva de quesos. Con el tiempo, algunos queseros se vieron obligados a emigrar de regreso al norte, donde dieron a conocer su trabajo tradicional de pasta hilada. Por esta razón este tipo de quesos están en varias zonas de Italia.

A continuación, se listan los quesos con Denominación de Origen Protegida

- Asiago
- Bitto
- Bra
- Caciocavallo Silano
- Canestrato Pugliese
- Casatella Trevigiana
- Casciotta d' Urbino
- Castelmagno
- Fiore Sardo
- Fontina
- Formaggella del Luinese
- Formaggio di Fossa di Sogliano
- Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
- Gorgonzola
- Grana Padano
- Montasio
- Monte Veronese
- Mozzarella di Bufala Campana
- Murazzano
- Nostrano Valtrompia
- Ossolano
- Parmigiano Reggiano
- Pecorino Crotonese
- Pecorino del Monte Poro
- Pecorino delle Balze Volterrane
- Pecorino di Filiano
- Pecorino di Picinisco
- Pecorino Romano
- Pecorino Sardo
- Pecorino Siciliano
- Pecorino Toscano
- Piacentinu Ennese
- Piave
- Provolone del Monaco
- Provolone Valpadana
- Puzzone di Moena/Spretz Tzaori
- Quartirolo Lombardo
- Ragusano
- Raschera
- Robiola di Roccaverano
- Salva Cremasco
- Silter
- Spresa delle Giudicarie
- Squacquerone di Romagna

- Stelvio o Stilfser
- Strachitunt
- Taleggio
- Toma Piemontese
- Valle d' Aosta Fromadzo
- Valtellina Casera
- Vastedda della valle del Belice

Los quesos con Indicación Geográfica Protegida

- Burrata di Andria
- Canestrato di Moliterno

*El único queso, hasta el momento, con la especificación
Especialidad Tradicional Garantizada es la Mozzarella.*

Dentro de la clasificación Productos
Agroalimenticios Tradicionales (PAT) existen 497
referencias de quesos.

A las variedades anteriores tenemos que agregar
todos los quesos de producción local que no cuentan
con ningún reconocimiento oficial, pero que están
dentro de las tradiciones locales.

De los quesos originales, elaborados en Italia e
importados a México, podemos encontrar:
Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano
DOP, Provolone Valpadana DOP, Asiago DOP
(fresco y Satgionato), Montasio DOP, Taleggio
DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano
DOP, Piave DOP, Mozzarella di Bufala
Campana DOP