

Torta de La Serena, uno de los mejores quesos del mundo

ISIDORO CAMPOS

Ícaro Press

Hace años aún había quien creía que una torta era un dulce; hoy son pocos quienes se debaten entre confusiones de este tipo gracias a la fama de la Torta de La Serena, considerada por expertos y críticos gastronómicos como uno de los mejores quesos del mundo.

Las afamadas tortas de La Serena se elaboran exclusivamente con leche cruda de oveja merina y cuajo vegetal, y esa es, precisamente, una de las principales particularidades del proceso de elaboración: la leche se coagula con yerbacuajo (*Cardunculus Cynara*). Para obtener la cremosidad y el resultado final de este exquisito producto se cuaja la leche a una temperatura reducida, de entre 25 y 30 °C. Dentro de un laborioso proceso casi artesanal, el salado se realiza de forma manual, salándose cada pieza de forma individual con sal marina. Una vez finalizado este ritual, el queso se cura durante 60 días en cámaras de oreo, volteándose de forma diaria.

En la comarca de La Serena (Badajoz), al noreste de la provincia, pastan las ovejas merinas de las que se obtienen las afamadas Tortas de La Serena. Se trata de un vasto territorio de más de 300.000 hectáreas de superficie, donde hay más de 400.000 cabezas de ganado ovino capaces de producir más de dos millones de kilogramos de quesos anuales. La oveja merina es una raza con un gran potencial, capaz de desarrollar unos recursos sorprendentes. Es, probablemente, la raza ovina más extendida por el mundo, aunque su adaptación al medio natural de la comarca de La Serena es más que llamativa. Parece ser que la oveja merina se originó en el norte de África y pasó a la península Ibérica, donde fue adoptada con rapidez por el Concejo de la Mesta. Se trata de una raza compacta, de cuello y patas cortas, y lana larga, fina y rizada.

Aunque los orígenes de este queso son muy remotos, hay quienes aseguran que en

la Baja Edad Media debía estar bien considerado debido a los impuestos con que era gravado. La caída del precio de las ovejas merinas fue un hecho determinante para que los ganaderos dejaran de considerar la producción de queso como un simple complemento a la economía doméstica y comenzasen a convertirla en su principal fuente de ingresos. Hoy en día, los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena se encuentran presentes en los mercados más importantes del mundo, y en concreto en países como Estados Unidos, Alemania, Francia y Portugal. En nuestro país, el queso se distribuye, además de en Extremadura, en otros mercados nacionales como la Comunidad de Madrid o Cataluña. Cada año, esta denominación de origen protegida abre nuevos mercados y consolida su presencia en España y varios países extranjeros asistiendo a certámenes feriales que constituyen un pilar básico para la promoción de este producto de características únicas en el mundo. La Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena también organiza cada año, coincidiendo con el Salón del Ovino de Castuera, una cata-concurso de quesos en la que participan numerosas industrias inscritas en el consejo regulador.

Una larga trayectoria

La Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena fue creada en el año 1992, coincidiendo con la celebración de la Feria Nacional del Queso de Trujillo, y es la más antigua de Extremadura. Agrupa a 16 industrias que elaboran la exquisita Torta de La Serena y tanto las industrias como las ganaderías se encuentran dentro de



los 21 términos municipales de la zona

de producción, que representan el 14% de la superficie de Badajoz.

Entre los grandes retos acometidos recientemente por la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena cabe destacar el diseño de una nueva etiqueta común para todas las industrias acogidas, cuyo fin último ha sido lograr la unificación del concepto de marca. Los queseros han conseguido trasladar a los consumidores una mayor promoción y un mejor conocimiento de este queso y han demostrado que todos aquellos que se encuentran amparados por este sello de calidad han comprendido la importancia de mostrar una imagen común que ensalza el concepto de marca de Queso de La Serena por encima del suyo propio. La nueva etiqueta unifica todas las marcas comerciales y es un instrumento más que contribuye a la identificación de este producto único. Se trata de 21 nuevas etiquetas pero una sola marca que ayudan al consumidor a reconocer el Queso de la Serena, que ya presenta en cada pieza certificada el exclusivo marcado al fuego como símbolo de identidad y distinción.

Fruto del trabajo desarrollado, la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena ostenta un nuevo récord de producción. Si en el año 2005 certificó 183.304 piezas y 1.090.301 litros de leche de oveja merina, en 2006 superó todas las previsiones y facturó 3.400.000 euros, lo que supone un incremento aproximado del 20 por ciento con respecto al año anterior, en el que se rebasaron ampliamente las ▶

► 200.000 piezas y se certificaron 1.321.785 litros de leche procedente de las distintas ganaderías inscritas. Esta facturación corresponde exclusivamente a la comercialización de queso con denominación de origen protegida de las 16 industrias elaboradoras de los 21 términos municipales de la comarca de La Serena fijados en el ámbito territorial del reglamento técnico: Benquerencia de la Serena, Cabeza del Buey, Campanario, Capilla, Castuera, Esparragosa de Lares, Esparragosa de la Serena, El Risco, Garlitos, Higuera de la Serena, La Coronada, La Haba, Magacela, Malpartida de La Serena, Monterrubio de La Serena, Peñalsordo, Quintana de La Serena, Sancti-Spíritus, Valle de La Serena, Zalamea de La Serena y Zarza Capilla. El consumo de Queso de La Serena con denominación de origen protegida ha registrado una importante tendencia al alza en el transcurso del último año. Existe “un mayor conocimiento” acerca de este producto que cuenta con unas exquisitas tortas consideradas por algunos críticos gastronómicos como las mejores del mundo. Este crecimiento ha venido determinado por la evolución de las industrias, que han sabido adaptarse a las nuevas exigencias de los mercados. Las queserías que elaboran las Tortas de La Serena han registrado un crecimiento importante en sus ventas en el último año y, de forma especial, desde las fiestas navideñas, donde se registraron puntas de consumo en fechas concretas que llegaron a crear problemas de desabastecimiento. Desde entonces, las industrias mantienen un crecimiento constante y son incapaces de hacer frente a la creciente demanda existente, lo que garantiza un prometedor futuro para una de las joyas de la gastronomía extremeña y nacional, que es el Queso de La Serena amparado por la denominación de origen protegida.

Día a día, el consejo regulador controla todo el proceso de producción para garantizar que el producto final que llega a la mesa reúne todas las garantías que establece una contraetiqueta de calidad. Este órgano es el encargado de controlar todo el proceso productivo de las Tortas de La Serena, desde que la oveja está en el campo hasta que la pieza sale de la industria quesera con destino a los más recónditos lugares de la geografía mundial. Sólo así se logra que las afamadas Tortas de La Serena sigan conquistando los paladares más exigentes del mundo.



Acercamiento a Portugal

Desde hace un año, la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena busca nuevas fórmulas de comercialización conjuntamente con los quesos portugueses de Serpa y Azeitao dentro de un acuerdo de colaboración internacional que pretende evitar los intermediarios comerciales. Los representantes de las tres denominaciones han acordado buscar nuevas vías de comercialización directa para que el consumidor adquiera los quesos a un menor precio y, al mismo tiempo, las industrias puedan obtener una mayor rentabilidad.

Este acuerdo es otra de las acciones llevadas a cabo de forma conjunta por los quesos de La Serena, Serpa y Azeitao, que participan desde el pasado verano en el proyecto internacional “Cynara”, que tiene por objetivo mejorar la producción y comercialización de sus tortas, elaboradas en Extremadura y en las zonas portuguesas de Rota do Guadiana y la península de Setúbal. El proyecto se encuentra financiado por la iniciativa comunitaria Leader + y lo coordina el Centro de Desarrollo Rural (Ceder) de La Serena, del que forma parte la denominación de origen extremeña.

El director técnico de Queso de La Serena, Antero Manuel Murillo, explicó que la producción de quesos de La Serena, Serpa y Azeitao es limitada, por lo que uno de sus principales retos es afrontar nuevas fórmulas de comercialización conjunta. Estos tres tipos de queso tienen en común el ori-

gen de la materia prima, ya que están elaborados con leche cruda de oveja, así como su método de elaboración, pues todos utilizan el cuajo vegetal en un proceso fundamentalmente artesanal.

Es de destacar la creciente actividad desarrollada en los últimos años por este sello de calidad. Fruto del trabajo que se ha llevado a cabo fue el premio entregado por el presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara, al director técnico de la Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena, Antero Manuel Murillo, como reconocimiento a la Innovación Tecnológica, y que fue concedido por el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX).

Murillo resultó galardonado en la quinta edición de los premios por la puesta en marcha de su proyecto “Investigación de la estandarización del proceso de elaboración de la Torta de La Serena”. La aplicación de esta norma permitirá obtener un producto más homogéneo independientemente de la fecha en la que sea elaborado.

La Denominación de Origen Protegida Queso de La Serena ha roto fronteras y sigue decidida a continuar promocionando un producto único que pone en valor no sólo la gastronomía extremeña, sino también un enorme potencial económico. A pesar de que no corren los mejores tiempos para el campo, el consejo regulador está convencido de que “todos juntos hemos de afrontar el reto de salir hacia delante derrochando esfuerzo y tesón”.

En el transcurso del último año, el sello de calidad ha organizado numerosas actividades de promoción, en algunas de las cuales ha participado conjuntamente con otras denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas. Así, se ha estado presentes en el Salón Internacional de Alimentación de París, donde causaron expectación las tortas, especialmente por su sabor y el método de elaboración empleado, debido a que en el país galo no existen quesos de pasta blanda con tanto aroma y sabor. Los franceses expresaron su curiosidad por tratarse de un producto muy uniforme y lleno de sabor, en contra de lo que sucede en el país vecino con los quesos de pasta blanda. También ha sido notoria la presencia en certámenes feriales en Alemania y en varias comunidades autónomas españolas, donde profesionales y público en general han sabido apreciar las cualidades de un producto único, un manjar exquisito. ■