

QUESO TRONCHÓN



RAZAS DE GANADO

Oveja (Rasa aragonesa, Guirra y otras) y cabra.



ZONA DE ELABORACIÓN

Región natural del Maestrazgo, comarca histórica española que se extiende por el sureste de Teruel, provincia de la Comunidad Autónoma de Aragón, por el norte de Castellón, provincia de la Comunidad Autónoma de Valencia y por la parte sur de Tarragona, provincia de la Comunidad Autónoma de Cataluña.



ORIGEN

El nombre de este queso histórico proviene de Tronchón, municipio de la provincia de Teruel. La situación de la villa, al final del Sistema Ibérico y su altura media de unos 1.131 metros, la hacen un terreno totalmente montañoso, que forma parte de la cuenca alta del río Guadalope, al que van a verter las corrientes de agua, la mayoría de tipo estacional, que nacen y atraviesan el término.

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

Todo ello determina dos tipos de clima: uno duro en las partes altas y unos microclimas más suaves en los barrancos profundos ocasionados por la erosión de las corrientes de agua. Los inviernos son fríos y secos, con más heladas que nevadas alcanzando unas temperaturas extremas de -10° , con primaveras cortas y frías, prolongándose las heladas invernales. Por estas circunstancias climáticas los pastores en invierno bajaban el ganado, cabras y ovejas, a las zonas próximas más cálidas, de la Comarca del Maestrazgo, hasta la llegada del verano en que volvían a Tronchón.

Por ello, a lo largo del tiempo, se ha ido extendiendo la elaboración del queso Tronchón por el Maestrazgo.

El nombre de Maestrazgo deriva del término maestro, ya que estos territorios se encontraban bajo la jurisdicción del Gran Maestro de las órdenes militares del Temple, San Juan y Montesa. Desde 1999 en la provincia de Teruel, existe una comarca oficialmente llamada Maestrazgo, pero históricamente localidades de otras comarcas del Bajo Aragón y Matarraña también formaron parte de él.

En la provincia de Castellón (1985), el Maestrazgo lo constituyen tres demarcaciones territoriales y asimiladas a las comarcas del Bajo Maestrazgo, Alto Maestrazgo y Los Puertos de Morella. Sin embargo, el territorio histórico del Maestrazgo en Castellón también abarca poblaciones del Alcaatén y la Plana Alta.

No se sabe desde cuando se elabora este queso, pero hay datos que confirman, que en 1615 ya era un queso célebre en toda España. Miguel de Cervantes hace referencia a él por dos veces, en los capítulos LII y en el LXVI, en la segunda parte de su gran obra maestra El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. En la actualidad, con el mismo tipo de molde se elaboran quesos en otras zonas distintas a la tradicional del Maestrazgo, con distinto procedimiento de elaboración y empleando leche de vaca y otras mezclas.

El queso Tronchón tradicional es un queso madurado de leche de oveja, cabra o sus mezclas, si bien ha sido muy frecuente consumirlo en fresco en las zonas de origen y limítrofes.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática obtenida con coagulante vegetal *Cynara cardunculus* o con cuajo, de prensado intenso (pre-prensado en cuba, moldeo, compactado y prensado en prensa).

Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado de 2 a 6 meses.

Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja y/o cabra en función de la disponibilidad del ganado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 a 12 cm, Diámetro: 10 a 16 cm, Peso variable: 0,7 a 1,5 kg.

alimentación.es
Saber más para comer mejor

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3; E.S.: 60%; Humedad: 40%; MG: 45%; Grasa: /ES: 54% y Cloruro sódico: 2'2%.

INGREDIENTES

Leche de oveja, cabra o mezcla en diferentes proporciones, cultivos lácticos, coagulante vegetal o cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica o troncocónica (dos troncos de cono unidos por su base mayor y las otras dos caras hendidas como el cráter de un volcán).

CORTEZA: Natural, limpia, semidura, cerrada, con brillo natural, bien grabada con motivos florales. Su color es blanco marfil en los que predomina la leche de cabra a marfil amarillento en los de oveja. Sin baños de aceite, ceras, parafinas, ni sustancias plásticas.



ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos, de color blanco marfil en los de cabra y amarillo claro en los de oveja. El color es más intenso, más oscuro, en aquellos de mayor maduración.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Según el grado de maduración

- en los semicurados: algo rugosa, seca y nada elástica.
- en los muy madurados: rugosa, muy seca y nada elástica,

OLOR

Intensidad de leve a moderada según grado de maduración a:

alimentación.es
Saber más para comer mejor

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

- Familia láctica: a lactosuero acidificado.
- Familia animal: a la leche del animal de que procede
- Familia vegetal: a los pastos y a las hierbas aromáticas de ellos.

Intensidad moderada a:

- Familia afrutada: a frutos secos

TEXTURA EN BOCA

Según maduración:

- Semicurado: firme, poco desmenuzable, muy masticable, algo harinoso, algo adherente, de granulosidad fina, algo seco, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.
- Muy madurado: muy firme, algo desmenuzable, masticable, algo arenoso, nada adherente, de granulosidad media, seco, muy graso, cremoso, homogéneo, nada fundente, nada soluble.

AROMA

De intensidad leve a moderada según maduración:

- Familia "vegetal": subfamilia: plantas aromáticas, a aromas de pasto, tomillo, romero...
- Familia animal: subfamilia: rebaño del ganado: a leche del animal del que proceda.
- Familia afrutada: subfamilia granos o frutos secos, a avellana en los quesos puros de oveja.

SABOR

Ligeramente ácido en los más jóvenes, algo dulce en los muy curados, algo amargo en aquellos que se coagularon con coagulante de origen vegetal, correcto de sal.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

De 15 a >30 segundos.

OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los muy madurados de oveja, algo astringente.