

# ITALIAN CHEESE WEEK

La primera semana de junio el Poncelet Cheese Bar de Madrid ofrecerá un homenaje a cuatro extraordinarias variedades italianas de queso: Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano y Pecorino Sardo.

El cocinero de este espacio gastronómico, Paco Pajares, ha diseñado un menú para la ocasión que podrá degustarse a lo largo del día en formato de desayuno, tapeo, comida o cena y que incluye platos como el filete de atún rojo en salsa de Mozzarella di Bufala Campana; tacos dorados de Asiago; sopa de cebolla con Pecorino Sardo o helado de Pinot Noir con Parmigiano Reggiano.

*“El objetivo de la Italian Cheese Week es difundir la cultura del queso italiano de la mano de cuatro de las DOP más emblemáticas de Italia”,* confirma Angela Barusi, responsable del evento y de Forma Libera, agencia de Communication & Brand Consulting -especializada en posicionar el patrimonio agroalimentario y el producto típico- que nació en Turín en 1991 y 7 años después se trasladó a Barcelona. Entre sus clientes se encuentran numerosas denominaciones de origen italianas.

Entre las actividades organizadas, destaca una ponencia -impartida por Barusi y en la que los asistentes podrán conocer el lugar de origen, las metodologías de elaboración, las tipologías de producción y las fases de curación de estos cuatro quesos- que se ofrecerá el miércoles 6 de junio, en horario de mañana para profesionales y de tarde para el público.

Mientras en España el consumo medio anual de queso es de 7,5 kg -los últimos, para variar, en este ranking europeo- Italia es el tercer país europeo que más demanda estos productos lácteos, con 26 kg/año. Alemania y Grecia ocupan la primera y segunda posición.





## ASIAGO

### Zona de producción

Cuatro provincias del noroeste de Italia: el territorio entero de Vicenza y Trento y una parte de las provincias de Padua y Treviso.

### Datos generales

Producto muy típico de la región de Veneto. Su consumo está ligado a las costumbres más tradicionales. La zona de la que toma el nombre, el "Altopiano dei Sette Comuni" (altiplano de los siete ayuntamientos, entre ellos Asiago) es muy fértil y tiene muy buenos pastos. Alrededor del año 1000 ya se producía un queso de leche de oveja procedente de los rebaños que se desplazaban desde los valles cercanos. Poco a poco se fueron modernizando las técnicas de crianza y alrededor del siglo XIV las ovejas fueron sustituidas por vacas.

### Ficha técnica

#### Asiago fresco

Queso de sabor delicado y agradable. El olor recuerda al yogurt y a la mantequilla. El tacto es suave pero no pegajoso ni grasoso. El color amarillo pajizo claro es característico de la curación joven (20/30 días). En boca se manifiesta con una estructura blanda, ligeramente adherente y con un punto fundente. De sabor dulce, ligeramente ácido por su joven curación, no aporta notas saladas ni amargas. Una vez ingerido, la boca se libera rápidamente de la pasta del queso, dejando un ligero sabor mixto ácido-dulce.

#### Asiago curado

Queso de sabor mucho más intenso. El olor recuerda a la levadura, la fruta seca y a veces a la castaña hervida. Al tacto se manifiesta consistente, ligeramente elástico para los quesos más jóvenes, más duro cuanto más curado. El color amarillo pajizo intenso puede llegar hasta el ámbar. En la boca, decidida consistencia: requiere más mascado pero mantiene un punto ligeramente fundente. El sabor es dulce y puede evolucionar desde más sabroso hasta picante. El rico aroma se afina con la curación, recordando siempre notas de frutos secos, mantequilla, incluso fruta exótica. Una vez ingerido, la boca permanece rica de sabor pero limpia.



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

### Zona de producción

Ocho provincias de la zona centro-sur de Italia: el territorio entero de las provincias de Caserta y Salerno y parte de las de Benevento, Nápoles, Frosinone, Latina, Roma y Foggia.

### Datos generales

El término "mozzarella" aparece por primera vez en el siglo XVI, concretamente en 1570, en un texto de cocina de Bartolomeo Scappi, cocinero de la corte papal, aunque ya en el siglo XII los monjes del Monasterio de San Lorenzo in Capua ofrecían una "mozza o provatura", junto con un pedazo de pan, a los peregrinos que iban en procesión a aquella iglesia. Los orígenes de la mozzarella están directamente relacionados con la introducción de los búfalos en Italia. Existen varias hipótesis: una de las más acreditadas afirma que fueron los reyes normandos, alrededor del año 1000, los que empezaron a criarlos en la zona del sur de Italia, desde Sicilia, donde fueron introducidos por los árabes.

### Ficha de cata

El color de esta variedad es blanco lúcido, casi porcelana, con una "costra" muy fina y una superficie lisa, nunca viscosa ni quebrada. La masa es tierna, suave y empapada de suero que "llora" (gotea) al cortarla. El sabor es muy característico y delicado; el perfume que desprende al corte es el de los fermentos lácticos vivos y de la leche de búfala.



## PARMIGIANO REGGIANO

### Zona de producción

Provincias italianas de Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua a la derecha del río Po y Bolonia a la izquierda del río Reno.

### Ficha de cata

Parmigiano Reggiano 12-15 meses. Generalmente presenta una base láctica acentuada (leche, yogurt, mantequilla) aunque no necesariamente intensa, acompañada de notas vegetales tales como hierba, verdura hervida y, a veces, flores o fruta. Resulta dulce y ácido al mismo tiempo. La granulicidad, típica de este queso, la friabilidad y la solubilidad comienzan a apreciarse. El Parmigiano Reggiano de esta curación puede acompañar agradablemente aperitivos a base de vinos secos. Muy recomendable consumirlo con peras y manzanas frescas o con mostarda (fruta confitada en mostaza líquida) no demasiado picante de kiwi, albaricoque o melón.

Parmigiano Reggiano 24-28 meses. Formato con la curación ideal para ser degustado y expresar en la nariz y en el paladar una rica gama de perfumes y aromas en perfecto equilibrio y armonía. La gama de los lácticos se enriquece y, junto con leche y mantequilla, comenzamos a apreciar notas de mantequilla fundida o de la costra del queso. Aparece la fruta fresca (plátano y piña) y los cítricos están presentes junto a notas de frutos secos y especias (sobre todo la nuez moscada). El caldo de carne o el cubito de caldo también pueden ser perceptibles. El sabor ha evolucionado en un equilibrio entre dulce y sabroso, y el queso se presenta perfectamente fundente y granuloso. Comparecen los cristales de tirosina (aminoácido libre) como testimonio del alto nivel de proteólisis y, por tanto, de la alta digestibilidad del producto.

Óptimo si se presenta cortado en láminas en una ensalada de peras, manzanas, pomelo o naranja condimentada con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o acompañando nueces, avellanas, higos o ciruelas secas.

Parmigiano Reggiano 36-48 meses. Denominado extravejío, los fenómenos ligados a su maduración dan resultados no tan equilibrados como en las otras dos variedades. Resulta mucho más seco y árido pero también más friable y granuloso. Su sabor sorprende, es decidido y picante, y las notas de especias y frutos secos son predominantes. Por este carácter tan peculiar, armoniza a la perfección con vinos tintos de elevado cuerpo y estructura y vinos blancos de uvas pasificadas.



## PECORINO SARDO

### Zona de producción

Cerdeña

### Datos generales

La primera noticia histórica precisa sobre la tecnología de la producción de los quesos sardos se remonta a finales del siglo XVIII. Se denominaban Blancos; Rojos Finos; Ahumados; la "Fresa" y el "Spatatu". El Rojo Fino y el Ahumado se suponen los progenitores del Pecorino Sardo. Se elaboraban con leche de oveja cruda o calentada con piedras al rojo vivo. La inmersión en la leche de piedras al rojo vivo puede ser considerado una especie de tratamiento térmico ya que su elevada temperatura mataba la carga bacteriana presente en la leche. Volver a llevar al punto de cocción a la cuajada, podía considerarse como una verdadera operación de semicocción.

### Ficha de cata

Pecorino Sardo Dulce. Completa su periodo de maduración en 20-60 días. Su forma es cilíndrica, con caras planas y el borde recto o ligeramente convexo. La corteza es lisa, fina, de color blanco o amarillo pálido; la pasta es blanca, elástica, de textura compacta o con pequeños ojos y el sabor final es dulce-aromático.

**Pecorino Sardo Maduro.** Tiene un periodo de curación no inferior a 2 meses. Su forma es cilíndrica, de caras planas con borde recto; la corteza se presenta lisa, consistente, de color oscuro en las piezas más curadas. La pasta es blanca y se acerca al pajizo a medida que el queso está más curado. De textura compacta o con pequeños ojos, el sabor es intenso y agradablemente picante.

[www.formalibera.com](http://www.formalibera.com)

[www.ponceletcheesebar.es](http://www.ponceletcheesebar.es)